



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tartiflette aux lardons .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 oignon blanc
 - 150 g de reblochon de Savoie
 - 200 g de lardons nature en allumette
 - 500 g de pommes de terre
 - Cumin, sel, poivre
-
- Laver les pommes de terre et les cuire à l'eau jusqu'à ce que le couteau puisse les transpercer
 - Passer sous un filet d'eau froide, égoutter et réserver les pommes de terre, laisser refroidir
 - Dans une poêle sans matière grasse cuire les lardons et l'oignon ciselé finement
 - Saupoudrer de cumin. Peler les pommes de terre et les couper en fines rondelles
 - Couper en lamelles de 3 mm d'épaisseur le reblochon avec sa peau
 - Dans un plat à gratin superposer les couches : pommes de terre, lardons / oignons, reblochon
 - Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients
 - Enfourner à four chaud à 210°C th. 7 pendant 25 minutes

Astuce : les pommes de terre peuvent être remplacées par des crozets et les lardons par un jambon fumé ...

