



TARTIFLETTE



4 pers



10 min



35 min



Ingrédients écomiam

- 600 g de pommes de terre sautées
- 400 g de lardons fumés allumettes
- 1 kg d'oignons blancs émincés

Épicerie / marché

- fromage Reblochon
- sel, poivre

Préparation

- Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir les oignons jusqu'à obtenir une légère coloration. Salez, poivrez.
- Dans un plat, montez par couches successives les pommes de terre, les lardons et les oignons.
- Coupez en tranche le Reblochon et disposez-les sur le dessus. Enfourez 25 min dans un four préchauffé à 220°C

Bon appétit !



écomiam

LES IRRÉDUCTIBLES DU SURGELÉ !