

## Tartiflette « recette simple »

pour 6 personnes

- 1 bûche de chèvre
- 1 reblochon
- 2 oignons
- 150g de lardons fumés
- 1,2kg de pommes de terre
- 1 noix de beurre et du poivre.



■ *Le meilleur plat pour un petit dîner d'après ski. Cette version simplifiée, nécessite assez peu d'ingrédients.*

**Servir** : Bien chaud, avec un verre de beaujolais.

### Variation

Vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche.

■ Faites cuire les pommes de terre à l'eau, avec la peau, pendant 20 à 30 minutes.

■ Epluchez les pommes de terre, et coupez les en gros cubes.

■ Faites blanchir les lardons dans de l'eau bouillante pendant 3 à 4 minutes.

■ Préchauffez votre four à 200°.

■ Epluchez et coupez les oignons en rondelles, faites les suer dans une poêle avec la noix de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient bien translucides.

■ Disposez les pommes de terre dans un plat allant au four, ajoutez les lardons et les oignons. Poivrez.

■ Coupez le reblochon en tranche, et disposez les tranches par-dessus les pommes de terre.

## Conseils

Aucune difficulté. Ne salez pas la préparation, le lard et le fromage le sont déjà.