

TARTIFLETTE A MA FACON



Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson: 15 mn + 40 mn

Ingrédients pour 6 à 7 personnes:

- 2 kgs de pommes de terre
- 25 cl de crème liquide
- 1 reblochon
- 200 g de bacon en lamelles
- Sel, poivre

Recette:

1. Peler les pommes de terre, les laver et les faire cuire à l'autocuiseur pendant 10 mn après sifflement de la soupape.
2. Préchauffer le four à 180°C (th 7).
3. Beurrer un moule à gratin à bords hauts.
4. Couper les pommes de terre cuites en tranches.
5. Répartir la moitié des pommes de terre dans le moule.
6. Recouvrir des lamelles de bacon et de la moitié du reblochon coupé en tranches.
7. Saler et poivrer.
8. Recouvrir du reste de pommes de terre.
9. Verser la crème liquide sur toute la surface.
10. Répartir le reste du reblochon coupé en tranches sur le dessus.
11. Saler et poivrer.
12. Mettre au four pendant 40 mn.
13. Déguster avec une salade bien assaisonnée.