

LA TARTIFLETTE DE FAINÉANT

C'est une recette très simple, idéale quand vous avez des amis qui passent à l'improviste. Elle nous vient de la Savoie mais est facilement transposable. L'essentiel est dans l'anticipation car les ingrédients doivent déjà être prêts. Testée avec succès au retour d'un week-end VTT italien au mois d'août 2017.

Il faut :

un reblochon coupé en deux morceaux (dans le sens de l'épaisseur) séparés par du papier cuisson,

- un sac de pommes de terre rissolées,
- 250 grammes de lardons non fumés,
- 250 grammes d'oignons émincés.

Préparation :

Mettre le tout au congélateur et attendre l'arrivée des copains. S'il n'en vient pas au bout de quatre mois, il est recommandé de manger la tartiflette soi-même.

Cuisson :

Juste avant de prendre l'apéro, sortez un plat allant au four, déposez les pommes rissolées et recouvrez d'oignons et de lardons, posez les demi-reblochons (la croûte au-dessus) et faites cuire à 200°, minimum 45 minutes.

Si vous aimez le gratiné, prolongez l'apéro, les convives croiront de plus en plus que vous êtes un super chef cuisinier.

Recette proposée par Luc.

Mots-clés :