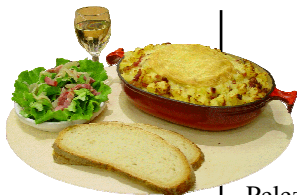


Les Recettes de F & Ph Armand

Artisan Fromager Affineur



La Tartiflette

Pour 4 Personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

1 reblochon fermier de Savoie

1 Kg de pommes de terre

30 g de beurre

Sel et poivre

L'astuce !

Vous pouvez incorporer quelques lamelles de Jambon de Savoie ou de lard dans le gratin, il parfamera votre tartiflette

Pelez, lavez, séchez les pommes de terre. Coupez-les en Dés et faites-les revenir dans le beurre à la poêle.

Quand elles sont cuites, beurrez un plat à gratin. Disposez dans le plat la moitié des pommes de terre. Salez et poivrez.

Grattez un peu la croûte pour le nettoyer. Ouvrez le reblochon fermier dans le sens de l'épaisseur. Posez la moitié du reblochon fermier sur les pommes de terre, puis ajoutez les pommes de terre restantes. Couvrez avec l'autre moitié du reblochon fermier, croûte nettoyée en dessus

Mettez à four très vif (200 °). Servir avec une salade à l'ail, des lardons frits et des oignons revenus, accompagnez d'un vin de Savoie blanc ou rouge selon les goûts



54 rue Basse - LILLE
tel :03. 20. 55. 60. 28

345 rue Gambetta - LILLE
tel:03. 20. 40. 23. 05