



Tartiflette au fromage de brebis et chèvre

 6 personnes

 15 minutes

 50 minutes

Ingédients

- 250g de fromage brebis et chèvre Matocq
- 750g de pommes de terre à chair ferme
- 90g de lardons en allumettes
- 2 oignons
- 4 c.à.s de crème fraîche épaisse
- 1 c.à.c d'huile de tournesol
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 200°C. Retirez la croûte du fromage puis coupez-le en tranches rectangulaires d'environ ½ cm d'épaisseur. Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée. Laissez-les tiédir puis pelez-les et coupez-les en tranches. Pelez puis émincez l'oignon. Faites colorer les lardons dans une poêle avec l'huile. Réservez-les puis faites de même avec les oignons dans la même poêle. Répartissez la moitié des oignons dans un moule à tarte d'environ 24cm. Posez par-dessus les pommes de terre en rosace puis les lardons, la crème et les oignons restants. Couvrez avec le fromage. Enfournez une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson.

Idéal pour un repas convivial !

