RECETTE DE TARTIFLETTE



Anne CORNEC
Diététicienne-Nutritionniste
À l'écoute de votre corps

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES :

- 200 gr de lardons
- 300 grammes de pommes de terre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 salade verte
- du reblochon ou un autre fromage, selon vos goûts
- 100 gr de crème fraîche ou fromage blanc

DEROULE :

- Dans une poêle, faites rissoler légèrement les lardons
- Faites cuire les pommes de terre épluchées, et découpées en morceaux, dans un grand volume d'eau bouillante légèrement salée
- Dans un plat, déposer les pommes de terre, les lardons, ajouter la crème fraîche
- déposer dessus le fromage
- laissez cuire jusqu'à ce que le fromage soit gratiné, environ 25 - 30 minutes, surveillez la cuisson selon votre four