

# Tartiflette

Ingrédients :	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Pommes de terre	1 kg	1,5 kg
Oignons	3	4
Gousses d'ail	2	3
Échalotes	2	3
Vin blanc	10 cl	20 cl
Crème liquide	20 cl	50 cl
Huile d'olive	1 filet	1 filet
Reblochon	1	1,5
Lardons fumés	200 g	250 g
Herbes de Provence	-	-
Sel, poivre	facultatif	facultatif

## Préparation :

- 1 - Pelez les pommes de terre. Coupez-les en fines tranches (3 mm d'épaisseur) dans un grand saladier.
- 2 - Ajoutez les oignons, l'ail, les échalotes, le tout émincé, le vin blanc, la crème, les lardons et saupoudrez d'herbes de Provence.
- 3 - Huilez le plat.
- 4 - Versez l'ensemble dans la cocotte et terminez par le reblochon coupé dans le sens de l'épaisseur (les placer sur les pommes de terre, croûte en bas).
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :	1h15 mn	1h25 mn
<b>Inversion*</b>	40 mn	45 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi
<b>BAS :</b>	Mini	Mini
<b>ATTENTE AVANT D'OUVRIR :</b>	10 mn	10 mn

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Conseils / Notes :

- Accompagnez d'une salade verte.

---

---

---

---