

Tartiflette à la patate douce

Pour 4 à 6 personnes :

4 belles patates douces

200 g de lardons fumés

1 oignon

1 reblochon



- Éplucher les patates douces, les couper en rondelles (*on peut recouper les rondelles en 2 également, car généralement, les patates douces sont assez grosses !*) et les faire cuire à la vapeur, pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, faire revenir l'oignon émincé avec les lardons fumés.
- Mélanger délicatement les rondelles de patates douces avec la préparation et disposer le tout dans un plat à gratin. Recouvrir de lamelles de reblochon.
- Enfourner 20 minutes à 180°C.
- Servir avec un peu de verdure.

