

Tartiflette Canarienne



Ingrédients :

Environ une baguette et demi de pain
Un camembert et demi (ou Reblochon comme pour la recette originale)
Gouda ou gruyère en tranches ou râpé
Bacon en tranches
Quatre oeufs
200 ml de crème fraîche liquide
Lait, chapelure, sel poivre et muscade.

Préparation :

Tout fonctionne en étages... lol !
Sur les fondations (dans votre plat)
Premier étage : tranches de pain mouillées de lait chaud.
Second étage : tranches de gouda
Troisième étage : tranches de bacon
Quatrième étage : de nouveau tranches de pain mouillées de lait chaud
Cinquième étage : le camembert coupé en plein de triangles
La avant d'arriver au grenier on va faire couler un déluge de crème fraîche liquide, préalablement mélangée avec le sel, le poivre, les oeufs et un peu de muscade.
Puis donc le grenier en parsemant le tout de chapelure.
Puis mettre le tout au four préalablement chauffé à 200°C durant 30 mn.

Bon appétit !!!

<http://modetricotINETTE.canalblog.com/>