



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Tarticlette ou tartiflette au fromage à raclette

Souvent je fais la tartiflette avec du Reblochon comme il se doit mais il m'arrive d'en faire avec du fromage à raclette quand, par exemple, après une soirée raclette, il me reste trop de fromage ou comme cette fois quand il n'y avait plus de reblochon lorsque j'ai fait mes courses. Certaines personnes aussi n'aiment pas le goût trop prononcé du Reblochon.



INGREDIENTS : (6 personnes)

1,6 kg de pommes de terre fermes (Nicola)
500 g de fromage à raclette
3 oignons
500 g de lardons
225 ml de crème liquide

PREPARATION :

Éplucher les pommes de terre, les laisser entières et les faire cuire dans de l'eau salée.

Les égoutter et les couper en tranches

Faire revenir les lardons avec les oignons émincés.

Dans un plat gratin, mettre une couche de pommes de terre. Recouvrir de la moitié du mélange oignons-lardons. Répartir le reste des pommes de terre et recouvrir du reste des lardons. Répartir la crème sur la surface.

Recouvrir avec les tranches de fromage après avoir enlevé les croûtes.

Mettre à four préchauffé pendant environ un quart d'heure.

Servir bien chaud avec une salade.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>