

Tartiflette au carottes

Préparation 30 minutes

Cuisson : 1 heure 15:

Ingrédients (pour 4-6 personnes) :

- 1kg de carottes
- 1kg de pomme de terre
- 1 ou 2 oignons
- 300 grammes de reblochon
- 30 cl de crème fraîche
- 250 gramme dés de jambon (ou lardons)
- sel, poivre et matière grasse

préparation :

éplucher et couper en lamelles les carottes avec les pommes de terre .

émincer les oignons et les faire revenir dans un peu de matière grasse.

Disposer un plat de cuisson , et disposer les carottes, pomme de terre , avec les dés de jambon et les oignons . ajouter 20 cl d'eau et faire cuire une heure en remuant toutes les dix minutes environ Salé et poivré a convenance régulièrement ,

Ajouter la crème et le reblochon en lamelles et faire gratiner le plat au four 15 minutes .



Jgab 2010