

# Quiche tartiflette

Pour 4 personnes :

1 pâte brisée

(version Thermomix, ici)

5 pommes de terre à l'eau cuite

2 oignons

250 g de mélange bacon et jambon

8 tranches de fromage à raclette

3 CS de crème fraîche épaisse

Poivre



\*\*\*\*\*

- Étaler la pâte dans un moule à tarte, en piquer le fond avec une fourchette.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Couper les pommes de terre en rondelles, éplucher les oignons et les ciseler finement.
- Dans une poêle anti adhésive, faire revenir le mélange bacon et jambon, ainsi que l'oignon ciselé, pendant 3 à 4 minutes.
- Dans le fond de tarte, disposer les rondelles de pommes de terre. Poivrer et étaler par dessus, le mélange bacon, jambon et oignons.
- Répartir la crème épaisse sur le dessus de la préparation et terminer par les tranches de fromage à raclette. Rabattre les bords de la pâte et enfourner pour 25 minutes environ, toujours à 200°C.
- Déguster avec un peu de verdure.

