# RECETTE

## Tartiflette à la poêle



**Préparation: 10 min**
**Cuisson: 25 min**

≈ **7,60 €** (2-3 portions)

## Ingrédients :

- 600 g de pommes de terre,
- 240 g de reblochon,
- 150 g de lardons,
- 2 oignons jaunes,
- Sel + poivre.

## Matériel :

- 1 grande casserole,
- 1 grande poêle,
- 1 cuillère + 1 spatule,
- 1 couteau + 1 économe.



## Préparation :

1. Epluchez les pommes de terre, lavez-les, coupez-les en rondelles et versez-les dans votre casserole remplie d'eau, en mettant à feu vif.
2. Pendant ce temps, coupez les oignons grossièrement et faites-les suer 5 min dans de l'huile d'olive à feu vif dans votre poêle.
3. Lorsque l'eau frémit, laissez cuire vos pommes de terre 8 à 10 min avec une pincée de sel (tester la cuisson avec la pointe d'un couteau).
4. Ajoutez les lardons à vos oignons, puis après 5 min de cuisson, transvasez dans un récipient.
5. Saisissez à feu vif les pommes de terre dans la même poêle pendant 10 min et poivrez.
6. Ajoutez votre mélange oignons-lardons et mélangez à feux doux.
7. Disposez des morceaux de reblochon sur la préparation puis couvrir jusqu'à qu'ils soient fondus.
8. Retirez le couvercle puis le remettre en éteignant le feu pendant 10 min.