



**Patches MAIGRIR  
-30kg/ 10€**

Incroyable! Si vous  
maigrissez trop vite  
mettez vos patches  
1 jour sur 2  
[www.phylabel.com](http://www.phylabel.com)



## Tartiflette par CuisineAZ

### Recette classique :

Tartiflette

### Recettes :

recette plats

recette entrees

recette tartiflette

### Recette pour :

Recettes pas cheres

### Nos autres recettes

### Recettes de chef

### Cuisine thématique

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

### Nos dossiers cuisine

**Pour 4 Personne(s)**

### Paroles de marques

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**15 min**

Temps de cuisson :



**40 min**

Temps de repos :



Recette postée par caroline de roubaix



imprimer la recette



Noter la recette



envoyer à un ami



ajouter à ma cuisine



commenter la recette



partager la recette sur Facebook

## Ingrédients

pour Tartiflette

- pommes de terre : 500 g
- reblochon : 1
- crème fraîche : 10 cl
- vin blanc sec : 10 cl
- lard fumé : 100 g
- échalote : 2
- eau salée : 2 l
- sel, poivre

## Accord vin

pour Tartiflette

- Un Crépy (Blanc, Jura)

## Préparation

pour Tartiflette

Lavez les pommes de terre. Faites-les cuire 20 min dans l'eau salée. Pelez-les chaudes et coupez-les en cubes de 1,5 cm de côté. Mettez-les dans un saladier.

Arrosez-les de vin blanc, mélangez.

Pelez et hachez fin les échalotes. Ajoutez-les aux pommes de terre. Mélangez.

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Coupez le lard en dés. Faites-les dorer 2 min, ajoutez-les aux pommes de terre, ainsi que la crème. Mélangez. Etalez la préparation dans un plat à four. Posez dessus le reblochon coupé en 2, glissez le plat au four et laissez cuire pendant 7 à 8 min, jusqu'à ce que le fromage fonde.

Retirez du four, mélangez. Versez dans un plat à tarte, tassez légèrement, glissez à nouveau au four et laissez cuire pendant 5 à 6 min.

---

[Lire les commentaires sur cette recette](#)

**Patchs MAIGRIR -30kg/ 10€**

Incroyable! Si vous maigrissez trop vite mettez vos patchs 1 jour sur 2  
[www.phytolabel.com](http://www.phytolabel.com)

