

Valider

Tartiflette par CuisineAZ

Patchs MAIGRIR

-30kg/ 10€

Incroyable! Si vous maigrissez trop vite mettez vos patchs 1 jour sur 2

www.phytobiohp.com



Recette classique :

Tartiflette

Recettes :

[recette plats](#)

[recette entrées](#)

[recette tartiflette](#)

Recette pour :

Recettes pas chères

Nos autres recettes

Recettes de chef

Cuisine thématique

Note de la recette :



Nos dossiers cuisine

Pour 4 Personne(s)

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. Étalez 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€

Incrovable! Si vous maigrissez trop vite mettez vos patchs 1 jour sur 2
www.phytolabel.com

