



## TARTIFLETTE AUX LARDONS DE POULET

Pour 6 personnes — Préparation : 30 min. — Cuisson : 60 min.

### Ingrédients :

- 3 oignons
- 3 barquettes de Lardons de poulet ISLA DELICE
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1,2 kg de pommes de terre
- 1 reblochon
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Poivre

### Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C. (th. 6).
    - Lavez les pommes de terre, puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 min. Pelez-les et coupez-les en dés.
    - Épluchez et émincez les oignons.
    - Faites revenir les Lardons ISLA DELICE et les oignons dans une sauteuse avec l'huile d'olive pendant 5 min. Ajoutez les dés de pommes de terre.
    - Coupez le reblochon en deux afin d'obtenir 2 disques.
    - Dans un plat à gratin, répartissez le mélange avec les pommes de terre, puis la crème fraîche et déposez dessus les deux moitiés de fromage, côte à côte et croûte au dessus.
    - Enfournes pour 40 min. environ.
    - Servez chaud.
- Suggestion : servez la tartiflette avec une salade verte assaisonnée.