

Les recettes des Alpes



**AU RAMONEUR
SAVOYARD**

Produits régionaux



LA TARTIFLETTE



Pour 4 personnes :

un Reblochon, 10 cl de vin blanc sec, 1 kg de pommes de terre, 10 cl de crème fraîche, 150 g de lardons, un oignon, du sel, du poivre.

Faites revenir dans une poêle le beurre et les pommes de terre avec l'oignon. Salez et poivrez.

Quand les pommes de terre sont cuites sans être dorées, les disposer dans un plat à gratin avec les lardons.

Grattez légèrement le Reblochon. Le couper dans le sens de l'épaisseur. Etendez-le sur les pommes de terre, la croûte vers le haut.

Arrosez le plat de crème fraîche et de vin blanc.

Vous pouvez aussi ajouter quelques graines de carvi.

Mettez à four chaud (th 7-8) pendant 10 à 15 mn.

Dégustez avec une salade verte.

Tous les produits régionaux permettant de composer cette recette sont en vente sur notre site :
www.au-ramoneur-savooyard.com