

Mini tartiflette des moines

Pour 4 mini tartiflettes : 330g pommes de terre – 140g de chausnée au moine – 10cl de crème – 7cl de vin blanc sec – 150g de lardons – 1 petit oignon – 1CS d'huile d'olive – Sel/Poivre – un peu de beurre – 1 gousse d'ail

Préchauffez votre four à 240°C.

Épluchez, coupez en lamelles, rincez vos pommes de terre.

Émincez votre oignon. Dans une sauteuse, faites chauffer votre huile. Faites revenir sans trop de coloration les lardons, l'oignon et les pdt pendant 5/6. Déglacez avec le vin blanc. Faites mijoter pendant 10min à feu doux couvert.

beurrez et aillez vos cassollettes. Répartissez-y le mélange de pdt/lardons/oignon.

Répartissez ensuite dans chaque cassolette la crème liquide. Coupez votre fromage de façon à n'avoir qu'un seul morceau par part et placez sur le dessus des pdt.

Enfournez 20min.

Ding ! C'est prêt pour un RDV avec la gastronomie des montagnes !