



## Tartiflette en Coque de Pomme de Terre



Suggestion de présentation

### Pour 4 personnes:

4 pommes de terre de 250 g  
120 g de reblochon fermier  
4 càs de crème épaisse  
20 g de beurre  
60 g de lardons fumés  
1 oignon moyen  
1 gousse d'ail  
sel & poivre

Laver et brosser les pommes de terre, les cuire à l'eau salée pendant 30 mn environ.

Couper le dessus de la pomme de terre, l'évider à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes, réserver.

Émincer l'oignon, ciseler l'ail.

Dans une poêle, suer les oignons au beurre sans coloration, ajouter les lardons fumés et l'ail, réserver.

Saler et poivrer les coques de pommes de terre, ajouter 1 càs de garniture (lardons/oignons), les pommes de terre, la crème fraîche, répartir le restant de garniture et recouvrir de lamelles de reblochon avec un tour de moulin à poivre.

Remettre le dessus de la pomme de terre.

Cuire au four 200°C, pendant 10 à 15 mn.

Servir dès la sortie du four avec une petite salade.