



Pommes de terre Tatin tartiflette



55 min 30 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

474

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

130 g **Reblochon(s)**
150 g **Pomme(s) de terre**
4 tranche(s) **Lard fumé**
1 **Oignon(s)**
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Cuisson des pommes de terre

- 1 Porter une grande casserole d'eau à ébullition.
- 2 Laver et faire cuire les pommes de terre pendant 20 minutes (variable selon la grosseur du légume).
- 3 Choisir des pommes de terre de la même taille, elles auront le même temps de cuisson.
- 4 Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles très fines. Réserver.

Étape 2

Cuisson des tartelettes

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Couper les tranches de lard fumé en deux.
- 3 Eplucher et émincer très finement l'oignon.
- 4 Prélever un disque de pâte feuilletée par personne avec un emporte-pièce (ou un bol) plus large que le moule à tartelette.
- 5 Disposer au fond de chaque moule deux demi-tranches de lard fumé, une petite poignée d'oignons émincés, puis 3/4 rondelles de pommes de terre.

Recouvrir avec le disque de pâte feuilletée en

6 l'enfonçant en peu sur les bords.

7 Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 3

Démoulage des tartes et cuisson du Reblochon

1 Sortir les tartelettes du four (ne pas l'éteindre). Les démouler sur une grande plaque allant au four.

2 Couper le Reblochon en lamelles.

3 Disposer 2 lamelles de fromage sur chaque tartelette démoulée.

4 Enfourner pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Étape 4

Dressage

1 Servir dans des assiettes individuelles et poivrer.