



*Pommes de terre*

# Tartiflette au camembert



**50 min** **15 min** **30 min** **5 min** **630**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la tartiflette

1.2 kg **Pomme(s) de terre**  
500 g **Camembert**  
2 **Oignon(s)**  
300 g **Lardon(s)**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
20 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation de la tartiflette

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Faire cuire les pommes de terre à l'eau.
- 3 Une fois cuites, les laisser tiédir, les éplucher, les couper en lamelles puis les réserver.
- 4 Eplucher et émincer l'oignon. Le mettre dans une poêle avec l'huile d'olive, le faire dorer sur feu vif, en remuant de temps en temps.
- 5 Ajouter les lardons et faire cuire pendant 10 minutes, toujours en remuant.
- 6 Beurrer un plat à gratin. Faire une couche sur le fond du plat avec la moitié des pommes de terre.
- 7 Ajouter les lardons et les oignons cuits.
- 8 Ajouter les lamelles de pommes de terre restantes, saler, poivrer et parsemer de quelques noisettes de beurre.
- 9 Couper le Camembert en tranches, dans le sens de la longueur. Les déposer sur les pommes de terre.
- 10 Enfourner la tartiflette et la faire cuire pendant 30 minutes.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Au bout de 30 minutes, sortir la tartiflette du four.
- 2 La servir chaude accompagnée d'une salade verte.