

Tartiflette façon Gratin Au Fromage Teignouse



Pour 4 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 300g de Teignouse de la ferme
- 300g de lardons
- 1 oignon BIO et 2 échalotes
- 200 ml de crème fraîche de la ferme
- 100 ml de lait cru de la ferme
- 1 kg de pommes de terre
- sel, poivre et 1 pincée de muscade

- 1- Cuire les pommes de terre ; 40 min dans l'eau bouillante ou 8 min à la cocote.
- 2- Éplucher et hacher l'oignon et les échalotes. Les faire revenir à la poêle avec les lardons.
- 3- Dans une casserole mettre la Teignouse coupée en petits morceaux, la crème et le lait. Faire fondre doucement tout en remuant. Saler, poivrer puis ajouter un peu de muscade.
- 4- Éplucher les pommes de terre froides, couper en rondelles fines. Disposer la moitié dans un plat à gratin, recouvrir du mélange de lardons puis de la moitié de la crème Teignouse. Répartir la 2^e moitié de pommes de terre et le reste de crème fromage.
- 5- Enfourner pendant 30 à 40 min à 180°C, pour que le fromage gratine !

Bon appétit !

