



PLAT

TARTIFLETTE AU SAUCISSON



FACILE



4 PERSONNES



45 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 1 saucisson Bâton de Berger
- 500g de pommes de terre
- 3 C.S. de crème liquide
- 1 oignon
- 1 reblochon
- ½ verre de vin blanc
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez et lavez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau. Après cuisson, coupez-les en rondelles.

Epluchez l'oignon et découpez-le en fine lamelles. Faites revenir le saucisson pendant 3 min avec une touche d'huile. Ajoutez les oignons et faites revenir pendant 4 min.

Mettez dans un plat une couche de pommes de terre, une couche de saucisson puis de nouveau une couche de pommes de terre et enfin de saucisson. Ajoutez la crème et le vin blanc.

Découpez en deux le reblochon pour obtenir deux disques et posez les au dessus.

Faites cuire en surveillant la cuisson. Lorsque le fromage a fondu et sera doré, ce sera prêt !