

# Tartiflette



## Ingrédients nécessaires

pomme de terre (cuite) : 800g  
ail : 2 gousse(s)  
persil : 6cs  
reblochon : 500g  
crème liquide : 3cs  
poivre : 6 pincée(s)  
sel : 3 pincée(s)  
lardons : 100g

## Préambule

La tartiflette est un plat traditionnel de Savoie, confectionné avec des pommes de terre, du fromage, et éventuellement des lardons. Découvre ce plat original avec Lapinou !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 200°C et de hacher l'ail à l'aide d'un hachoir électrique.



## Etape 2

Découpe la moitié des pommes de terre cuites en rondelles et place ces morceaux au fond d'un plat à gratin.



### Etape 3

Découpe ensuite la moitié du fromage en lamelles et dispose-les par-dessus les pommes de terre. Ajoute l'ail haché et la moitié du persil.



### Etape 4

Recouvre ta tartiflette de lardons.



### Etape 5

Ajoute la fin des pommes de terre coupées en rondelles.



### Etape 6

Recouvre le tout avec la moitié restante du fromage.



### Etape 7

Saupoudre ta tartiflette avec du persil, le sel et le poivre.



### Etape 8

Verse un peu de crème sur le dessus.



### Etape 9

Et c'est parti pour 20 minutes de cuisson, à 200°C ! Une fois ce temps écoulé, demande à un adulte de sortir la tartiflette du four. Déguste-la avec une salade verte, tu vas te régaler ! Bon appétit !

