

TARTIFLETTE AUX LEGUMES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes	1 cuit vapeur, 1 sauteuse, 1 plat à gratin

Ingrédients :

2 grosses pommes de terre
3 carottes
1 navet
3 topinambours
1 oignon
1 gousse d'ail
200 gr lardons
20 cl de crème fraîche, 1 reblochon fermier
huile d'olive, 1 brin de thym, Sel, poivre

Préparation :

1 - Peler les carottes, le navet, les topinambours et les pommes de terre. Les laver, puis les couper en tranches de 2-3 mm d'épaisseur. Les cuire 10 minutes à la vapeur, puis garder au chaud.

2 - Peler l'oignon et l'émincer. Le faire revenir avec l'huile dans une sauteuse, saupoudrer de thym et ajouter les lardons, laisser revenir quelques minutes et ajouter la crème fraîche.

3 - Couper le fromage en fines tranches, sans enlever la croûte.

4 - Faire chauffer le four à 210°.

5 - Frotter un plat avec la gousse d'ail pelée. Ajouter les légumes précuits puis verser la préparation oignons, lardons et crème. Saler légèrement et poivrer. Couvrir les légumes de lamelles de fromage et passer 15 minutes à four très chaud. Servir aussitôt.