



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Ma tartiflette en mijoteuse



Ingrédients :

- 10 belles pommes de terre
- 600 g de lardons fumés
- 3 gros oignons
- 500 ml de crème fraîche épaisse(1pot)
- sel et poivre 5 baies
- 1 gros reblochon ou fromage spécial tartiflette

Hacher ou émincer les oignons très fins(j'utilise mon twister TW), mon astuce pour celle qui ne les aime pas trop: ma Lolotte. Dans un faitout, faire revenir à l'huile d'olive, ajouter les lardons, laisser cuire environ 5 min. Verser la crème et mélanger, dès que la crème est liquide, arrêter le feu.



Couper le reblochon en tranches. A l'aide de la mandoline, émincer les pommes de terres en tranches pas trop épaisses.

Faire une couche de pommes de terre au fond de la mijoteuse, verser 2 ou 3 louches de la préparation oignons lardons crème, poser des tranches de fromage, répéter l'opération 3 fois en terminant par le fromage.

Couvrir la mijoteuse et régler le bouton position "Low/Doux" et laisser mijoter 5/6 heures.(en fonction des pommes de terre)

Résultat très satisfaisant, ça fond en bouche...et de plus on est entièrement disponible à l'inverse du four qu'il faut tout de même surveiller régulièrement. Ma Lolotte est comblée depuis le temps qu'elle la voulait mais le temps ne s'y prêtait pas trop.

<http://cachou66.canalblog.com/>