

Tartine'flette au Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 1 Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers
- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 200 g de pommes de terre
- 30 g de beurre
- 1 cl d'huile d'arachide
- 160 g de lard fumé en tranches fines
- 1 oignon
- Ciboulette
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez les pommes de terre et taillez en rondelles épaisses. Dans une poêle bien chaude, versez l'huile d'arachide et le beurre. Lorsqu'il commence à colorer légèrement, faites cuire les pommes de terre. En fin de cuisson, ajoutez l'oignon que vous aurez préalablement épluché et haché grossièrement. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
3. Déposez les tranches de pain sur une feuille de papier cuisson.
4. Garnissez généreusement chaque tranche de pain avec les pommes de terre. Ajoutez sur le dessus de belles portions de Reblochon de Savoie AOP puis terminez par les tranches fines de lard fumé.
5. Enfourez 5 à 6 minutes. Lorsque le fromage est bien fondu, sortez du four, décorez de quelques brins de ciboulette et servez bien chaud.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible d'ajouter un peu de crème à la cuisson des pommes de terre ce qui rendra la tartine plus moelleuse et gourmande.