

TARTIFLETTE AU JAMBON de VENDEE IGP



Personnes
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
45 minutes

Les Ingrédients

- 800g de Pomme de terre
- 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 1 reblochon
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20g de beurre
- Sel / Poivre

La Préparation

- I. Faites cuire les pommes de terre environ 25 min à l'eau salée ou à la vapeur. Épluchez-les puis coupez-les en rondelles épaisses.
- II. Pelez et émincez l'oignon
- III. Coupez le reblochon en lamelles
- IV. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites suer l'oignon pendant 5 min en remuant. Ajoutez les pommes de terre et faites-les dorer quelques instants. Incorporez les tranches de jambon de Vendée IGP préalablement découpées en lanières et mélangez.
- V. Préchauffez le four à 210°C (th.7). Frottez un plat à four avec la gousse d'ail pelée. Versez les pommes de terre et les tranches jambon de Vendée IGP en les alternant avec les lamelles de reblochon.
- VI. Enfournez pour environ 15 min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Servez bien chaud.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

