**Tartiflette** (Recette Joce)

Oignons (beaucoup) coupés en rondelles

Lardons nature / lardons fumés

Jambon fumé

Pomme de terre cuite à l’eau avec la peau

Reblochon (sans la croute)

Faire revenir les oignons, les lardons, et le jambon.

Lorsque les pommes de terre sont froide, les éplucher et les couper en cubes.

Mettre dans une terrine (ou un autre plat) :

1 couche de pomme de terre

1 couche d’oignons mélangés avec lardons et jambon

1 couche de pomme de terre

Terminer par le fromage, coupé en morceaux

Déposer les lamelles de fromage, sur la dernière couche de pomme de terre.

Cuire 30 minutes à four chaud