

La Tartiflette

LES INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 kg de pommes de terre
- 200 gr de lardons fumés
- 2 Reblochon bien fait de 450 gr chaque
- 200 gr d'oignons émincés
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 gousse d'ail

LA RECETTE

- Éplucher les pommes de terre avec [l'éplucheur vertical](#), utiliser [le couteau Shin 130](#) pour les couper en dés, bien les rincer et les essuyer dans un torchon propre.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire fondre les oignons.
- Les oignons fondus, ajouter les pommes de terre et les faire dorer de tous les côtés.
- Les pommes de terre dorées, ajouter les lardons et finir de cuire.
- Gratter la croûte des reblochons et les couper en quatre dans l'épaisseur en utilisant [le couteau Shin 130](#).
- Préchauffer le four à 200° (thermostat 6/7) et préparer 4 petits plats à gratin, en frottant chaque fond avec la gousse d'ail.
- Dans chaque plat à gratin, étaler une couche de pomme de terre aux lardons, une pincée de noix de muscade, disposer une tranche de reblochon, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec une seconde tranche de reblochon (croûte vers les pommes de terre).
- Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson.

Servir bien chaud accompagné d'un vin blanc de Bourgogne, un *St Joseph*, *Crozes Hermitage* par exemple !

www.kyocera.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



LES OUTILS

- ✓ **1 couteau universel Shin** à lame en céramique de 13 cm robuste et à la coupe ultra précise.
- ✓ **1 éplucheur vertical** double lame en céramique, pour éplucher dans les 2 sens.

