

Reblochon en Croustillant de Tartiflette



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 [Reblochon](#) fermier de Savoie bien affiné

- * 4 feuilles de brick
- * 1 oignon
- * 2 pommes de terre
- * 2 tranches de jambon cru
- * 10 cl de crème fraîche épaisse
- * 1 salade verte
- * huile
- * sel et poivre

Préparation

Faites cuire les pommes de terre 10 min à l'autocuiseur, pendant ce temps faites revenir l'oignon émincé à la poêle.

Pelez les pommes de terre, disposez au centre des 4 feuilles de brique, une moitié de pomme de terre, de l'oignon, une demi tranche de jambon cru, un peu de crème fraîche épaisse, une tranche épaisse de reblochon, salez et poivrez puis refermez les feuilles de brick.

Les badigeonner d'huile et les mettre au four pendant 25 minutes à 180°C. Accompagnez-les avec une salade verte.