

Tartiflette au Bethmale



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

2 minutes



Ingrédients

Pour la recette de la Tartiflette au [Bethmale](#)

- * 500g de Bethmale
- * 1 kg de pommes de terre
- * 200 g de lardons fumés
- * 200 g d'oignons émincés
- * huile (2 cuillères à soupe)
- * ail, sel, poivre

Préparation

Avant de commencer la tartiflette, éplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer, et les essuyer dans un torchon propre. Faire chauffer l'huile dans une poêle, pour y faire fondre les oignons; rajouter ensuite les pommes de terre. Faire dorer tous les côtés des dés de pommes de terre, rajouter les lardons, et finir de cuire.

La qualité de la tartiflette au Bethmale sera proportionnelle à celle du fromage utilisé. Laissez vous conseiller par votre fromager pour bien choisir le Bethmale, fermier de préférence. D'autre part, gratter la croûte du Bethmale et le couper en deux (ou en quatre). Pour faire cuire la tartiflette, préparez un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec de l'ail. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans le plat à gratin, verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du Bethmale, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec le reste du Bethmale (croûte vers les pommes de terre), et enfourner la tartiflette pendant environ 20 min. jusqu'à ce que le Bethmale fonde et que la Tartiflette gratine en surface.

Bien surveiller la Tartiflette pour éviter que le fromage ne rende trop de gras. Déguster la Tartiflette au Bethmale tant que c'est chaud !