

Tartiflette aux pâtes et Reblochon de Savoie



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 3/4 d'un [Reblochon](#) fermier de Savoie bien affiné

- 800g de pâtes,
- 200g de lardons,
- 1 oignon,
- 1 pot de crème fraîche

Préparation

-Faites revenir l'oignon émincé, puis faire revenir les lardons, faites cuire les pâtes al dente .

-Dans un plats mélangés les pâtes, les oignons et les lardons, mettez une couche de crème fraîche sur le tout, et enfin recouvrez de reblochon... et enfournez