

Tartiflette du Jura au Mont d'Or



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

8 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 gros [Vacherin Mont d'Or](#) bien affiné (800g)

- 800 g environ de pommes de terre
- 1 oignon coupé en dés
- 30 cl de crème liquide
- 250 g de lardons ou saucisse de Morteau
- sel, poivre

Préparation

Épluchez les pommes de terre et les couper en rondelles, les cuire à la vapeur; coupez l'oignon en dés. Enlevez la croûte du mont d'or, et coupez-le en morceaux. Faites cuire les lardons ou la saucisse de Morteau et l'oignon ensemble.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Une fois les pommes de terre et les lardons et oignons cuits, mettez les ingrédients dans des cassolettes individuelles comme suit :

- Versez la crème liquide dans le fond de la cassolette
- Disposez une couche de pommes de terre, quelques morceaux de Mont d'Or, les lardons + oignons
- Encore une couche de pommes de terre, salez, poivrez, encore quelques morceaux de Mont d'Or et un petit peu de crème

Enfournez pendant 10 min, jusqu'à ce que le Mont d'Or fonde...

Façon Provençale : avec des poivrons à la place des pommes de terre : un régal.