

Tartiflette en Samoussas de Reblochon



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

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

4 à 6 pommes de terre cuites à la pelure

2 oignons

2 gousses d'ail

200 g de lardons

crème fraîche

5 feuilles de brick

beurre fondu ou huile

fleur de thym

sel, poivre

Préparation

Faire revenir les lardons, ajouter les pommes de terre, les oignons, l'ail et le fleur de thym. Laisser cuire 5 minutes. Ajouter le sel, le poivre et la crème fraîche. Laisser tiédir. Couper les feuilles de brick en deux et déposer un peu de farce dessus. Ajouter un morceau de reblochon et fermer le samoussa. Badigeonner les samoussas de beurre fondu ou d'huile à l'aide d'un pinceau. Cuire au four à 200°C (thermostat 8) pendant 25 minutes et penser à les retourner.