



TARTIFLETTE AU PONT-L'ÉVÊQUE

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Préparation : ⌚ 15 mins

Cuisson : ⌚ 20 mins

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 Pont-l'Évêque
- 1 kg de pomme de terre
- 1 andouille de Vire
- 15 cl de cidre
- 2 gros oignons
- 1 noix de beurre
- 20 cl de crème fraîche AOC d'Isigny Beurre AOC d'Isigny
- Sel

Préparation

Cuire les pommes de terre en robe des champs à l'eau. Les éplucher et les couper en rondelles.

Couper l'andouille en rondelles.

Éplucher les oignons, les émincer et les faire revenir au beurre dans une poêle.

Verser le cidre et laisser réduire. Ajouter la crème.

Beurrer un plat à gratin. Y déposer les rondelles de pommes de terre et les tranches d'andouille en les intercalant avec les oignons.

Couper le Pont-l'Évêque en deux dans l'épaisseur puis le disposer sur la préparation.

Cuire au four à 160°C environ 20 min environ

Accompagnement

Servir avec une salade verte et un cidre du Pays d'Auge AOC.