

Tartiflette de pommes de terre à chair ferme aux deux Chimay



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES.

6 belles pommes de terre à chair ferme
200g de Vieux Chimay (râpé)
6 tranches de Chimay Grand Cru (1cm d'épaisseur)
3 échalotes
2 gousses d'ail
200g de lard fumé coupé en dés

1 noix de beurre – Poivre – 20cl de crème fraîche – 6 caquelons allant au four

PRÉPARATION

- Cuisez les pommes de terre en chemise pendant 15 minutes. Les peler, les couper en dés et les rissoler à la poêle dans une noix de beurre.
- Râpez le Vieux Chimay
- Disposez les pommes de terre et le Vieux Chimay en alternance dans les caquelons en poivrant légèrement les couches
- Faites revenir les lardons, les échalotes et l'ail dans une noix de beurre. Les disposer sur les caquelons.
- Mettez la tranche de Chimay Grand Cru et un peu de crème fraîche sur la préparation.
- Gratinez au four pendant ±10 minutes dans le four préchauffé à 200°C.

Recette proposée par:  **APAQ-W**