

Tartiflette de Cyril Lignac

Ingrédients :

- 5 feuilles de pâte filo
- 1 reblochon
- 150 grammes de lardons fumés coupés en petits dés
- 1 oignon épluché et émincé finement
- 100 g de beurre fondu
- 4 pommes de terre cuites à l'eau avec la peau et coupées en petits cubes
- 8 cornichons
- Huile d'olive
- Sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Coupez le reblochon bien froid en fines tranches.

Faites revenir l'oignon émincé dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Une fois colorés, ajoutez les lardons et laissez caraméliser. Réservez.

A l'aide d'un pinceau, coupez les feuilles en deux puis nappez les pâtes filo de beurre fondu et disposez-les dans un moule à manqué, en tapissant le fond et en laissant dépasser suffisamment de feuille pour pouvoir rabattre une fois la farce posée à l'intérieur.

Ajoutez dans le fond du moule garni de pâte filo les cubes de pommes de terre, la hachis oignons et lardons, puis nappez de reblochon.

Repliez les feuilles filo qui dépassent vers le centre.

Enfournez pour 20 minutes.

Servez chaud accompagné de cornichons.

<http://philomavie.blogspot.com>