

Tartiflette des Animaniacs

La tartiflette, c'est le meilleur plat à partager entre amis, bien au chaud, en hiver ! Parce qu'elle est très riche, il ne faut pas en manger trop souvent pour rester en forme... Mais c'est d'autant plus une fête de se retrouver autour de la tartiflette, savoureuse et appréciée de tous !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 1 reblochon
- 1 Kg de pommes de terre
- 10 cl de crème fraîche
- 150 gr de lardons
- 1 oignon
- Sel, Poivre

Matériel:

Une poêle
Un couteau de cuisine
Un épluche-légumes
Un plat à gratin

Préparation :

20 minutes

Cuisson :

15 minutes

Difficulté :

facile

Info parents :

Eplucher et couper les pommes de terre est l'une des premières activités dont les enfants peuvent se charger tout seuls, sous surveillance. Comme il s'agit de l'essentiel du temps de préparation de la tartiflette, ils auront vraiment l'impression d'avoir participé et seront tout fiers de dire « c'est moi qui l'ai fait ! »

Commence par faire chauffer le four à 220 degrés (thermostat 7-8)

Prépare les ingrédients

Sous la surveillance d'un adulte, épluche les pommes de terre avec un épluche-légumes, lave-les sous l'eau, puis coupe les en rondelles pas trop fines, les plus régulières possibles. Epluche également l'oignon et coupe-le en fines lanières. Attention les yeux, ça pique !

Première cuisson

Avec l'aide d'un adulte, fais fondre une noix de beurre dans une grande poêle et ajoute-y les pommes de terre et les oignons, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient tendres sans être dorés : pour une tartiflette bien moelleuse, ils ne doivent pas griller !

Préparation du gratin

Avec un papier absorbant, frotte légèrement le reblochon pour en retirer autant que possible la pellicule blanche, un peu amère à la cuisson. Coupe-le en deux dans le sens de l'épaisseur (tu dois obtenir deux disques !).

Dépose dans ton plat à gratin les pommes de terre et les oignons, mélange-les avec les lardons, la moitié de la crème fraîche, du sel et du poivre. Pose par-dessus les deux moitiés du reblochon, la croûte vers le haut. Arrose du restant de crème fraîche et place au four pour 15 minutes.

Accompagne ta tartiflette d'une salade verte, pour l'équilibre de ton repas et pour ajouter un peu de fraîcheur dans la dégustation... puis régalez-vous !