

Lucullus succulus

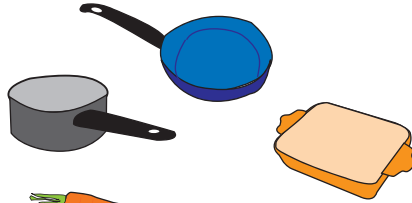


TARTIFLETTE AUX CAROTTES

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 50 minutes
(Pour 4 personnes)

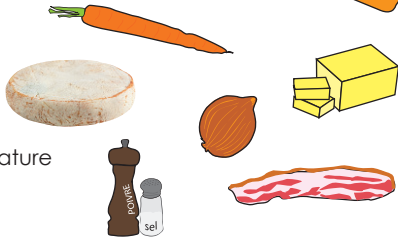
Les ustensiles :

- 1 casserole
- 1 poêle
- 1 plat à gratin



Les ingrédients :

- 1 kg de carottes
- 2 oignons
- 1 reblochon
- 100 g de lardons nature
- 15 g de beurre
- sel et poivre



Préchauffe ton four à 180 °C / thermostat 6.

Épluche et coupe les carottes en rondelles. Lave-les. Fais-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes et égoutte-les aussitôt. Épluche et coupe les oignons en rondelles.

Fais revenir les lardons dans la poêle. Mets-les sur une assiette. Fais revenir les oignons dans la même poêle.

Lorsqu'ils sont transparents, ajoute les lardons et les carottes et laisse cuire le tout 5 minutes. Sale et poivre.

Beurre le plat à gratin et verses-y le contenu de ta poêle.

Coupe le reblochon en deux disques dans le sens de l'épaisseur.

Dépose chaque moitié de reblochon sur les carottes, la croûte vers le haut et de manière à bien recouvrir toutes les carottes.

Enfourne ton plat pendant 30 minutes.