



TARTIFLETTE LIGHT

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 pommes de terre
300g de dés de jambon
blanc dégraissés
2 oignons
2 poireaux
1 gousse d'ail
120g de reblochon
20cl de crème 0%
1 filet d'huile

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur avec la peau. Les éplucher et les trancher en gros dés. Les disposer dans un plat allant au four. Ecraser l'ail et le répartir sur le dessus. Faire revenir avec un filet d'huile les poireaux et les oignons émincés. Saler et poivrer. Les ajouter dans le plat. Répandre les dés de jambon, la crème liquide et ajouter des tranches de reblochon en toping. Passer au four à 200° pendant 20min. Faire gratiner pendant 2min. Déguster avec une salade verte ;-)