

Tartiflette de Thiérache

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Personnes : 4

Ingrédients :

- 800g pommes de terre à chair ferme
- 1 endive
- 1 oignon
- 100g de lardons
- 400g de Maroilles coupé en tranches d'1 cm d'épaisseur
- 3 c. à soupe d'huile
- sel, poivre du moulin

Préparation :

Laver les pommes de terre et les plonger dans une casserole d'eau froide salée. Porter à ébullition et laisser cuire à cœur environ 20 min. Essuyer l'endive et la couper en lamelles. Eplucher et émincer l'oignon. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile, y faire revenir l'oignon émincé, puis les lardons et enfin les lamelles d'endive. Poursuivre la cuisson 15 min à feu moyen en remuant régulièrement.

Préchauffer le four en position grill.

Peler les pommes de terre et les couper en rondelles. Huiler un plat à gratin, y déposer les lamelles de pommes de terre, recouvrir avec la préparation aux oignons, lardons et endive. Disposer les tranches de Maroilles sur le dessus.

Enfourner et laisser cuire le temps de faire gratiner le Maroilles.

Suggestion : vous pouvez manger cette préparation avec une petite salade verte et un vin blanc sec comme le muscadet.