



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

Ingédients

Tranches de Reblochon AOP IQF Ligueil 400 g

Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage 2 cuillères à soupe

Pommes de terre 1 kg

Lardons fumés 200 g

Oignons 2

Sel, poivre

Les étapes de la recette

- Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles.
- Les faire cuire dans l'eau bouillante pendant au moins 10 minutes.
- Émincer les oignons et les faire dorer dans une poêle, puis ajouter les lardons et laisser cuire quelques minutes.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Disposer la moitié des pommes de terre dans un plat à gratin puis répartir la moitié du mélange lardons et oignons.
- Renouveler l'opération avec le reste des ingrédients.
- Napper avec la Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage puis répartir les Tranches de Reblochon AOP IQF Ligueil sur l'ensemble de la surface du plat.
- Enfourner 20 minutes.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Reblochon AOP



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr