

TARTIFLETTE PYRENEENNE



Ingrédients

- un fromage Lou Pytchoun (Blanc des Pyrénées)
- 1 kg de pommes de terre
- 200 gr de ventrèche (pourquoi pas du Noir de Bigorre !)
- 200 gr d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillère à soupe d'huile
- Sel et poivre

- Eplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer et les essuyer dans un torchon propre.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire dorer les oignons émincés
- Lorsque les oignons sont dorés, ajouter les pommes de terre et les faire dorer de tous les côtés.
- Saler et poivrer
- Ajouter la ventrèche coupée en dés et finir de cuire. Éponger le surplus de gras avec une feuille de papier essuie-tout.
- Couper le fromage en belles tranches
- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7) et préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec la gousse d'ail épluchée.
- Dans le plat à gratin, étaler une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du fromage, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec le reste du fromage.
- Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson.