

# Tartiflette croustillante

Cyril Lignac

35 min

## INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 3 à 5 feuilles de pâte filo
  - 1 reblochon
  - 150g de lardons fumés coupés en petits dés
  - 1 oignon épluché et émincé finement
  - 100g de beurre fondu
  - 3 pommes de terre Bintje cuites à l'eau avec la peau puis coupées en cubes de 0,5 cm
  - 5 cornichons émincés en fines tranches ou autres pickles
  - Huile d'olive
  - Sel fin & poivre du moulin
- 
- LES USTENSILES :
  - 1 poêle chaude + 1 spatule + 1 assiette plate
  - 1 planche à découper + 1 couteau de chef + 1 assiette plate
  - 1 cercle à tarte beurré + 1 pinceau
- 

•1.

Préchauffez le four à 185°C. Émincez le reblochon en fines tranches.

•2.

Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez l'oignon émincé, assaisonnez de sel fin et de poivre, laissez cuire quelques minutes à feu moyen. Quand ils ont perdu leur eau de végétation, ajoutez les lardons sur feu vif et continuez à cuire. Laissez caraméliser légèrement et réservez de côté dans une assiette.

•3.

Beurrez les feuilles de pâte filo d'un côté à l'aide d'un pinceau. Puis, dans le moule que vous aurez préalablement beurré, déposez-les au fur et à mesure en changeant de sens à chaque fois pour former un cercle.

•4.

Répartissez dans le fond du moule les cubes de pommes de terre cuites, puis le mélange oignons-lardons et enfin, les tranches de reblochon. Repliez les côtés des feuilles de pâte filo vers le centre pour bien refermer et enfournez pour 20 minutes.

•5.

Au terme de la cuisson, démoulez la tartiflette croustillante et déposez dessus les tranches de cornichons ou autres pickles.