

# Tartiflette revisitée



Par  
personne

- ➔ 20 minutes de préparation
- ➔ 33 minutes de cuisson
- ➔ Pour 4 personnes

800 g de pommes de terre	■	16
3 oignons	■	
160 g de lamelles de bacon		22
8 CS de crème allégée à 5 %		14
120 ml de vin blanc sec		3
1 gousse d'ail	■	0
120 g de Maroilles		15

1 Faites cuire les pommes de terre avec leur peau pendant 20 minutes dans une casserole d'eau salée. Pendant ce temps, dans une sauteuse recouverte d'une feuille de cuisson, faites revenir les oignons. Ajoutez les lamelles de bacon, puis la crème allégée. Mélangez à feu doux. Versez le vin blanc. Salez légèrement (à cause du bacon), poivrez et continuez la cuisson sur feu doux 1 minute.

2 Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Laissez un peu tiédir les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en fines rondelles. Dans un plat adapté au four, frottez les parois avec la gousse d'ail pelée. Déposez les pommes de terre et versez la préparation aux oignons et bacon ainsi que le jus. Mélangez délicatement. Posez le fromage coupé en morceaux. Enfournez pendant 10 minutes et servez bien chaud.

**Servir avec une salade!**