SAISON · AUTOMNE-HIVER

Tartiflette revisitée

plus de légumes, moins de crème

✦ ✦ ✦

TEMPS	PORTIONS	L'ATOUT
40 min	2	Le plaisir montagne, allégé

🍂 Saison · 👨‍👩‍👧 Famille · ❄️ Réconfort

Ingrédients

- 3 pommes de terre
- 1 poireau
- ½ reblochon
- 60 g de lardons (allumettes nature)
- 1 oignon
- Salade verte pour servir

Préparation

1. Cuis les pommes de terre en rondelles, à la vapeur.
2. Fais revenir l'oignon, le poireau et les lardons.
3. Dispose pommes de terre et poêlée dans un plat, pose le reblochon dessus.
4. Enfourne 15 min à 190°C, sers avec une grosse salade.

POURQUOI ÇA MARCHE

La tartiflette reste un plaisir d'hiver — on ne le supprime pas, on l'ajuste. Plus de légumes (poireau), un peu moins de fromage et de crème, et une grande salade à côté. Tu te régales de ton plat montagne, version qui rentre dans tes objectifs.