

# Fiches cookeo tartiflette : 2 recettes

Voici 2 fiches cookeo tartiflette pour les gourmands . Pour ceux qui font plus attention à leur ligne vous pouvez pourquoi pas faire une entorse exceptionnelle.

## Tartiflette express

cookeo

### Tartiflette express

L'Elfe Celte

#### Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1,5 kilos de pommes de terre pas trop petite
- 20 cl de crème liquide 30% MG
- oignon + ou - selon votre gout
- 250 grs de lardons
- fromage à tartiflette ou à raclette selon les goûts
- 1 c à soupe huile d'olive
- sel poivre

Eplucher et couper en rondelle les pommes de terre (rondelle environ 5mm d'épaisseur pas plus grosse sinon le temps de cuisson plus long et pas plus fine sinon ca deviendra de la purée) ensuite mettre à dorer les oignons et les pommes de terre dans l'huile, puis ajouter les lardons et la crème, sel et poivre.

Fermer le cookéo et mettre à cuire rapide 12 mn, à la fin de la cuisson ouvrir le cookeo et mettre les morceaux de fromage puis remettre en position "rechauffer" durant 3 mn pour faire fondre le fromage.

<https://www.facebook.com/groups/305294616240741/>

cookeo

## Tartiflette

# Tartiflette

## Ingrédients

pour 8 personnes

1,5 kg Pommes de terre

180g lardon allumette fumé

80 g oignon surgelé

fromage a tartiflette grand format 495g

je fais cuire mes pommes de terre au cookco a l'avance pour qu'elle soit froide lors de la découpe (évite d'avoir de la purée),

je passe en mode dorer, je dore une barquette de lardon allumette fumé et des oignons surgelés (quantité selon les goûts),

je réserve, après c'est tout simple, une couche de pomme de terre en rondelle, une couche de lardon/oignon, et une couche de fromage a tartiflette ou reblochon,

et je recommence jusqu'à ce que je n'ai plus rien, faire attention de ne pas dépasser quand même la limite du cookco.

nous on était 8 personnes et j'ai fais 1kg500 de pomme de terre, 180g de lardon, 80g d'oignon, et un fromage a tartiflette grand format de 495g,

après avoir tout mis je passe en mode cuisson et le préchauffage aidant je cuit tout ça a peine 5min !! pour info : mon cookco ne s'est pas mis en erreur a cause d'un manque d'eau éventuelle mais je pense que pour un temps de cuisson plus long ça devrait sonner !