Tartiflette maison recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme

200 g de fromage à tartiflette

200 g de lardons

200 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

1 oignon

Préparation

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre.

Découpez le fromage en tranches

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve pour les faire dorer. Puis faites dorer les morceaux d’oignons

Déposez les pommes de terre dans la cuve.

Versez 100 ml de vin blanc ,100 ml d’eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et mélangez.

- Pour faire fondre le fromage 2 solutions :
- Soit vous passez en maintien au chaud pour faire fondre le fromage
- Soit-vous placez les pommes de terre et les lardons dans un plat qui va four et vous disposez les tranches de fromage dessus. Vous enfournez à 180° pendant 30 mn.

par exemple.

Des Milliers de livres,
de formations à télécharger



1TPE.com