

Tartiflette aux légumes

INGRÉDIENTS

- 250 gr de pommes de terre
- 3 carottes
- 3 petits navets
- 1 panais
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 80 gr d'allumettes de bacon
- 90 gr de Maroilles
- 1 cc de matière grasse allégée
- Laurier
- Romarin
- 4 cs de crème fraîche 4%
- 100ml d'eau chaude où j'ai dilué 1/2 cube bouillon légumes dégraissé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 240°
2. Éplucher et couper en lamelles de 5 mm les pdt, carottes, navets, panais
3. Émincer finement les échalotes et les faire colorer ds la poêle avec la matière grasse
4. Ajouter le Laurier, l'ail pressée, le bacon et les légumes en lamelles, verser le bouillon
5. Poivrer, mettre le romarin et cuire 15'
6. Ajouter la crème fraîche, mélanger
7. Prendre un plat à gratin, frotter l'ail et verser la préparation de légumes
8. Couper le Maroilles en 4 tr de +/-1 cm et venir les déposer dessus
9. Enfournier et cuire jusqu'au moment où vous avez une croûte dorée au Maroilles

Autres recettes disponibles au

www.fermeduroseau.ca