

## Tartiflette

Un kilogramme de pommes de terre  
Échalotes  
Lard fumé

---

Faire blanchir 1kg de pommes de terre (coupées en petits dés) dans de l'eau bouillante salée, les égoutter

Poêler des échalotes ciselées et du lard fumé, ajouter des pommes de terre assaisonner, laisser cuire 15mn

Disposer cette préparation dans un plat, ajouter 10 cl de crème fraîche, recouvrir de Mont d'Or coupé en deux

Cuire au four, thermostat 7 pendant 20 minutes

[www.sene.name](http://www.sene.name)

## Boite Chaude au Mont d'Or

Un Mont d'Or

---

Creuser un trou de 3cm de diamètre au centre du fromage, le rempli de vin blanc du Jura. Piquer à l'ail, poivrer.

Emballer la boîte dans une feuille d'aluminium, faire gratiner au four pendant 20 mn (remuer en cours de cuisson pour avoir une pâte onctueuse).

Servir sur des pommes de terre chaudes avec de la charcuterie, accompagné du même vin que pour la cuisson

[www.sene.name](http://www.sene.name)