



Tartiflette avec une touche belge



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

800 grammes de pommes de terre à chair ferme
beurre de cuisson
1 oignon
150 grammes de jambon fermier ganda
3 branches de chicons
1/2 cuillerée à thé romarin séché
50 ml de crème
220 grammes de fromage à raclette
1 cuillère à soupe de persil plat frais ciselé (finement haché)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Faites-les dorer dans le beurre.
- 2.** Émincez l'oignon et coupez le jambon de Gand en lanières. Ajoutez le tout aux pommes de terre. Faites sauter pendant 2 minutes.
- 3.** Émincez les chicons et ajoutez-les dans la poêle. Faites-les revenir brièvement, jusqu'à ce qu'ils commencent à fondre. Assaisonnez de romarin, de poivre et de sel. Versez la crème et mélangez bien.
- 4.** Beurrez un plat à four et disposez la moitié du fromage à raclette dans le fond. Répartissez le mélange de pommes de terre et de chicons dans le plat et recouvrez avec le reste du fromage à raclette.
- 5.** Enfournez pendant 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bien doré.
- 6.** Parsemez la tartiflette de persil et servez sans attendre.