

# Tartiflette au Maroilles

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 700 g de pommes de terre
  - 120 g de Maroilles
- 200 g de lardons fumées
- 1 cuil à soupe d'oignon
- 10 cl de crème fraîche épaisse
  - 10 cl de vin blanc
- Sel / Poivre

## Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante pendant 20 min.

Dans une poêle, faire revenir les lardons, et les oignons préalablement émincés.

Ajouter la crème fraîche et le vin blanc.

Saler et poivrer la sauce.

Une fois les pommes de terre cuites, les éplucher et les couper en morceaux.

Déposer les pommes de terre dans un plat à gratin.

Y verser la sauce et mélanger délicatement.

Gratter la croûte du Maroilles et le couper en lamelles  
(perso je ne gratte pas la croûte).

Déposer les lamelles de fromage sur le gratin.

Enfourner pendant 30 min à 180°C (Th.6)

*Recettes de Céline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**