

TARTIFLETTE REVISITÉE

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 1 abaisse de pâte feuilletée rectangulaire
- 1 grosse pomme de terre
- ½ reblochon
- 4 tranches de bacon
- 2 oignons
- 40 g de confit d'oignon
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Preparation:

Préchauffer le four à 180°C.

A l'aide d'une mandoline, découper la pomme de terre en fines lamelles. Les badigeonner d'huile d'olive et poivrer généreusement.

Couper 4 tranches de reblochon et les oignons en très fines rondelles.

Découper la pâte en 4 bandes d'environ 8 cm et y étaler 2 c. à c. du confit d'oignon. Poser une tranche de bacon sur la partie supérieure des bandes de pâte. Répartir quelques lamelles de pomme de terre et des rondelles d\(\text{Moignon sur le haut de la pâte en les laissant dépasser. Garnir la partie inférieure des bandes de tranches de reblochon puis replier en 2 sur la hauteur.

Rouler le tout pour former une rose et les placer dans un moule à muffins.

Cuire environ 30 minutes et déguster avec une salade.