

TARTIFLETTE REVISITÉE

Ingrédients (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

Préparation:

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'oignon 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.

