



Tartiflette au Roucoulons



Entrée



30min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 100ml de crème fraîche



La préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Faire cuire les pommes de terre, puis coupez-les en rondelles.
- Faire revenir les lardons et l'oignon émincé.
- Dans un plat, alterner pommes de terre, lardons et crème. Puis ajouter du sel et poivre.
- Couper le Roucoulons en tranches dans l'épaisseur et le déposer sur le dessus.
- Enfourner 25 à 30 min, jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.