

# TARTIGEX



## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 800 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 oignons
- 10 cl de vin blanc
- 200 g de lardons fumés
- 600 g de Bleu de Gex
- Poivre du moulin, sel si les lardons ne sont pas trop salés
- 1 salade verte



 Temps de préparation : 20 minutes

 Temps de cuisson : 30 minutes

## PRÉPARATION

Épluchez et découpez les pommes de terre en dés.

Découpez les oignons en rondelles, les faire revenir avec les lardons pendant 3 à 4 minutes puis déglacez avec le vin blanc.

Ajoutez les pommes de terre, poivrez et laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

Découpez le Bleu de Gex en lamelles.

Dans un plat allant au four, alternez des couches du mélange pommes de terre, lardons et oignons avec des lamelles de fromage. Terminez par une couche de Bleu de Gex.

Mettez à cuire dans un four préchauffé à 200° (thermostat 7) durant 15 à 20 minutes afin de faire fondre et gratiner le Bleu de Gex.

Servez chaud avec une salade verte.

