



INGRÉDIENTS

- 800 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 endive
- 1 oignon
- 100 g de lardons
- 400 g de Maroilles coupé en tranches d'1 cm d'épaisseur
- 3 c. à soupe d'huile
- sel, poivre du moulin

TARTIFLETTE DE THIÉRACHE

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **45 minutes**

PRÉPARATION

1. Laver les pommes de terre et les plonger dans une casserole d'eau froide salée. Porter à ébullition et laisser cuire à coeur environ 20 mn.
2. Essuyer l'endive et la couper en lamelles. Éplucher et émincer l'oignon.
3. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile, y faire revenir l'oignon émincé, puis les lardons et enfin les lamelles d'endive. Poursuivre la cuisson 15 mn à feu moyen en remuant régulièrement.
4. Préchauffer le four en position grill.
5. Peler les pommes de terre et les couper en rondelles.
6. Huiler un plat à gratin, y disposer les lamelles de pommes de terre, recouvrir avec la préparation aux oignons, lardons et endive.
7. Disposer les tranches de Maroilles sur le dessus.
8. Enfourner et laisser cuire le temps de faire gratiner le Maroilles.
9. Servir dès la sortie du four.