



INGRÉDIENTS

- 2 oignons
- 200 g de lardons
- 10 cl de bière ambrée
- 60 cl de sauce au Maroilles AOP
- 400 g de Maroilles AOP
- 800 g de pommes de terre

TARTCH'TIFLETTE BY FLORENT LADEYN

Pour 4 personnes

Temps de préparation: **30 minutes**

Temps de cuisson: **25 minutes**

PRÉPARATION

1. Tailler les oignons, ajouter les lardons, déglacer avec la bière ambrée et ajouter la sauce au Maroilles AOP.
2. Cuire et tailler les pommes de terre.
3. Dans un plat, intercaler les pommes de terre, la sauce de l'étape 1 et du Maroilles tranché sur 4 étages.
4. Cuire à 180° pendant 20 minutes, puis à 200° pendant 5 minutes pour gratiner.