

Terrine de Pommes de Terre Façon Tartiflette

Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Pommes de Terre	1 kg
Jambon de Pays	4 tranches
Fromage style Reblochon	150 g
Œuf	1
Crème Fraîche Epaisse	1 CàS
Gousse d'Ail	1
Oignon Jaune	1
Sel, Poivre	

Épluchez, lavez et coupez vos pommes de terre en fines rondelles.

Découpez votre fromage en tranches très fines, émincez l'oignon ainsi que l'ail et réservez-les.

Dans un saladier, battez vos œufs en omelette en y incorporant la crème, salez et poivrez.

Tapissez le fond de votre terrine, allant au four, avec du papier sulfurisé.

Puis faites des couches successives de pomme de terre, jambon, oignon et fromage.

Recommencez l'opération jusqu'en haut de votre terrine en tassant bien.

Versez ensuite dessus votre préparation œuf / crème puis enfournez pendant 1h à 180 degrés en recouvrant de papier aluminium.