



## Tartiflette aux maroilles et saucisses fumées

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 800 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 20 g de beurre
- 200 g de saucisses fumées
- 300 g de maroilles
- 60 g de crème fraîche

1. Plonger les pommes de terre dans une casserole d'eau salée et porter à ébullition pendant 20 minutes. Laisser refroidir.
2. Eplucher et tailler les oignons en fines lamelles.
3. Dans une poêle, faire revenir les oignons avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Couper les saucisses fumées en fines tranches. Les rajouter dans la poêle avec le soignons. Ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et mélanger.
4. Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
5. Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles.
6. Couper le maroilles en tranches.
7. Déposer une couche de pommes de terre, ajouter la moitié de la garniture.

8. Déposer une deuxième couche de pommes de terre. Répartir le reste de la préparation.
9. Recouvrir de tranches de maroilles et assaisonner.
10. Enfourner pendant 25 minutes jusqu'à ce que la tartiflette soit bien dorée.
11. Déguster bien chaud avec une salade et une vinaigrette aux noix.

© Recette et stylisme : AnneCé Bretin – Visuel : Amélie Roche pour le Cniel, la filière laitière