

## *Fartiflette à la Bière*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- LARDONS	200g fumés
- POMME(S) DE TERRE	600g (pour frites)
- REBLOCHON	250g
- OIGNON(S)	2
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- BIERE BLONDE	15 cl (Hopus ou autre)
- CRÈME FRAICHE	5 cl
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre à l'aide du coupe légumes (en forme de petites frites).
- Faites de même avec les oignons.
- Coupez le fromage en dés.
- Dans un poêle antiadhésive (qui va au four si possible), faites revenir sans matière grasse, les lardons. Ajoutez les oignons émincés puis les pommes de terre. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Mélangez bien puis baissez le feu, couvrez à moitié et laissez cuire doucement pendant 5-7 minutes. Remuez de temps en temps.
- Préchauffez le four à 180°C.
- (Si votre poêle ne va pas au four, transvasez le tout dans un plat à gratin.)
- Versez le mélange bière-crème sur les pommes de terre puis mélangez.
- Répartissez les cubes de fromage sur le sommet, agrémentez de muscade puis salez et poivrez.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Servez sans attendre.



### Remarque:

Servez avec un petite salade verte pour rafraîchir.