

## *Tartiflette au Cambozola et aux Champignons*

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

### **Ingrédients :**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| - POMME(S) DE TERRE    | 1.2kg      |
| - LARDONS              | 200g fumés |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250g       |
| - OIGNON(S)            | 1 petit    |
| - CAMBOZOLA (FROMAGE)  | 150-200g   |
| - CRÈME FRAICHE        | 1 dl       |
| - VIN BLANC SEC        | 1 dl       |
| - SEL                  |            |
| - POIVRE               |            |

### **Recette :**

- Faites cuire les pommes de terre entières dans la pelure dans de l'eau salée pendant 20-25 minutes.
- Egouttez-les et pelez-les. Coupez-les en rondelles.
- Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une poêle chaude puis ajoutez un peu d'huile et l'oignon émincé ainsi que les champignons coupés en dés.
- Coupez le fromage en morceaux.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin, puis déposez un premier lit de pommes de terre coupées en rondelle ainsi que la moitié du mélange lardons-oignons-champignons. Salez et poivrez.
- Répétez l'opération avec le reste de pommes de terre et de mélange aux lardons. Salez et poivrez.
- Déposez enfin les morceaux de fromage sur le sommet.
- Mélangez dans un verre la crème et le vin blanc.
- Versez-le dans le plat.
- Enfourniez pour 15-20 minutes.

