

# La TARTIFLETTE roulée

Si vous recherchez une recette simple, rapide et réconfortante pour un soir d'hiver, il se pourrait que vous soyez au bon endroit. Les puristes diront que ce n'est pas une tartiflette, c'est vrai, mais c'est quand même très très bon et surtout plus rapide à faire, surtout si vous avez un Thermomix !



## Ingrédients pour une Tartiflette de 4 à 6 personnes :

- 1 bel oignon
- 500 à 600g de pommes de terre
- 5 œufs
- 4 tranches d'un bon jambon blanc (fumé de préférence)
- Plus ou moins 300g de Reblochon (ou fromage à Tartiflette)

- Préchauffer le four à 200°
- Eplucher l'oignon et les pommes de terre
- **Hacher l'oignon 5 sec vit 5**
- Ajouter les pommes de terre et **hacher environ 5 sec vit 4,5**
- Ajouter les œufs, sel et poivre et **mélanger vit 3**
- Répartir la préparation dans le Flexipan plat (Flexipat) de chez Guy Demarle
- **Enfourner 30mn à 200°**  
(Et là, vous pouvez profiter de 30mn à rien faire :) ou pas !)
- A la sortie du four, répartir les 4 tranches de jambon à la surface et disposer le reblochon en tranches de 1cm, perpendiculairement au sens de roulage (en vidéo vous comprendrez mieux !)
- Rouler le tout et Remettre le roulé dans le four éteint 10mn environ, le temps que le fromage fonde. (C'est juste le temps nécessaire pour préparer une salade pour l'accompagner !)
- Et voilà :) !

Pour un bon équilibre alimentaire, commencez votre repas par une soupe de légumes. Accompagnez votre tartiflette d'une salade verte et terminez si besoin avec une compote ou un fruit !

Une bonne vinaigrette c'est d'abord une bonne huile bio, pressée à froid pour conserver toutes ses qualités nutritionnelles. L'huile de Colza est idéale en assaisonnement car riche en oméga 3 et bon marché. Pour notre santé, il est recommandé de consommer 2 à 4 cuillères à soupe d'huile crue par jour et par personne !

**l'ATELIER** *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)

Retrouvez les recettes en vidéo sur la chaîne Youtube « Qu'est-ce Qu'on mange »