

Tourtiflette à ma façon

- faire des pommes de terre sautées, salez et poivrez.
- émincez un gros oignon et le faire dorer dans une poêle avec de l'huile, salez légèrement.
- faire revenir des lardons dans une poêle
- coupez des tranches de fromage à tartiflette ou un reste de fromage à raclette
- quelques tranches de tomates
- 2 ronds de pâte feuilletée

Préchauffez votre four à 180°.

Etalez 1 rond de pâte dans une tourtière. Déposez vos pommes de terre sautées dans le fond, puis vos lardons, votre émincé d'oignon, vos tranches de fromage, poivrez, puis disposez des rondelles de tomates sur le fromage. Déposez votre deuxième rond de pâte et formez votre tourtière.

Dorez la pâte avec un œuf battu et faites une cheminée ouverte.

Enfournez pour 30 à 40 mn. Servir avec une salade.