

# TARTIFLETTE NORMANDE



## Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 6 pommes de terre cuites
- 15 ml d'huile
- 200 gr de lardons
- 2 oignons
- 1 camembert au lait cru
- 15 ml de thym émiétté
- 50 ml de persil
- 2 gousses d'ail écrasées
- 15 ml de miel
- Sel et poivre

## Préparation :

1. Faire préchauffer le four Thermostat 6
2. Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles épaisses.
3. Dans une poêle, faites chauffer l'huile puis faites dorer les lardons et les oignons émincés.
4. Ajouter les lardons, les oignons, le thym émiétté, le persil, l'ail écrasé aux pommes de terre, saler et poivrer.
5. Disposer le mélange dans un plat
6. Poser le camembert sur les pommes de terre.
7. Couvrir le plat et faites cuire 10 minutes à 180°, thermostat 6
8. Après 10 minutes de cuisson, badigeonnez la préparation de miel à l'aide d'un pinceau adapté.
9. Poursuivre la cuisson encore 10 mn sans couvercle.



**Servir bien chaud**

