

Les recettes 100% locales

DU GAL NOV'ARDENNE

CONCOCTÉES PAR CORALIE THOMAS

DIÉTÉTICIENNE, NUTRITIONNISTE  
ET JOUEUSE ALIMENTAIRE

# La tartiflette



25 min.



4 pers.

## INGRÉDIENTS

300 g de lard • 250 g de fromage type fromage de Savoie (demandez aux producteurs) • 800 g de pommes de terre • 1 blanc de poireau • 400 g de mâche • 6 càs de crème fraîche • 2 càs d'huile pour assaisonner (l'huile de noisette fonctionne bien) • 100 ml de vin blanc • 1 càc de moutarde • 1 càc de vinaigre • 1 càs de noisette • Herbe aromatique : persil • Sel et poivre



Chaque mois, une  
recette différente  
à base de produits  
du territoire !



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

# À vous de jouer

- 1 Préchauffez le four à 200°.
- 2 Épluchez les pommes de terre, coupez-les en tranches et cuisez-les à la vapeur, salez après cuisson.
- 3 Coupez le lard en dés pour créer des lardons.
- 4 Lavez et ciselez le persil.
- 5 Mélangez la crème, le vin blanc, le persil, poivrez, mélangez et versez le mélange dans le plat.
- 6 Lavez la mâche et placez-la dans un saladier au frais.
- 7 Mixez les noisettes.
- 8 Émincez le blanc de poireau.
- 9 Dans un bol, mélangez au fouet la moutarde, les noisettes, le vinaigre et l'huile, placez au frais.
- 10 Coupez le fromage en tranches.
- 11 Dans un plat allant au four, placez une couche de pommes de terre, puis ajoutez un tiers des poireaux, un tiers des lardons, un tiers du fromage, un tiers de la crème à l'aneth. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 12 Placez le plat au four 20 minutes, surveillez la cuisson.
- 13 Mélangez la mâche avec la vinaigrette.
- 14 Sur une assiette, servez de la tartiflette et un bol de mâche. Bon appétit!

LISTE DES PRODUITS DES PRODUCTEURS

## VIANDES

- Épicerie Cornü,
- Ferme du Long Pré
- L'Assaisonnée

## FROMAGES ET CRÈME FRAÎCHE

- Les Alpines de la Core
- Le Wisbeley
- Ferme du centre de détention
- Les Délices du Paradis

## LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

- À la Source
- Safranloy
- La Ferme Ô Cheval
- Le Jardin d'Eden
- À La Main Verte
- Le Jardin de Vince
- Aux Saveurs Maison

## VINAIGRES, SELS

- Safranloy
- L'Univers de Muriel
- Racine-Roxane Manand

## AUTRES

- Épicerie du Cornü
- Chez Georgette
- Ferme du Long Pré
- Le Wisbeley
- À La Main Verte



RETROUVEZ TOUTES LES INFOS CONCERNANT  
LES PRODUCTEURS LOCAUX DE NOTRE TERRITOIRE  
DANS NOTRE FASCICULE «COURT' CIRCUITEZ»

