RESTAURATION COMMERCIALE

La morbiflette

Recette réalisée avec

Un goût franc et lactique pour des utilisations très variées à chaud comme à froid.

10 personnes | 1,33€ HT / portion

La morbiflette

- 2,5 kg de pommes de terre (type BF 15…)
- 300 g de lardons
- 100 g d'échalotes
- 500 g de crème légère liquide 18% MG
  Baignes
- 500 g de **tranches de Morbier AOP Entremont Professionnel**
- Huile de tournesol
- Sel, poivre et muscade

Eplucher et tailler les pommes de terre en cubes de 15 mm environ et les cuire au 3/4 à la vapeur.
Les faire revenir en sauteuse dans très peu d'huile et réserver.
Rissoler les lardons et décanter.
Dans leur matière grasse, faire revenir les échalotes ciselées avec un début de coloration.
Assembler les pommes de terre, lardons, échalotes et assaisonner.
Mettre en Bac GN 1/1 Ht 55 et napper de crème fraîche.
Disposer les tranches de Morbier AOP pour recouvrir les pommes de terre.
Passer au four à 210 °C durant 10 à 15 min.

Astuce du chef

Pour plus de gourmandise, poêler en amont les pommes de terre.