

Tartiflette roulée, camembert et tomates confites

Pour 4 personnes :

4 tranches de jambon

600 g de pommes de terre (poids une fois épluchées)

100 g de gruyère

2 oignons

6 oeufs

1 petit Reblochon

½ camembert

100 g de tomates cerises confites (ou 6 pétales de tomates séchées)

Sel, poivre, piment d'Espelette



Râper les pommes de terre, comme des carottes, ainsi que les oignons.

Battre les oeufs en omelette, les mélanger aux pommes de terre râpées.

Ajouter les tomates confites, le gruyère, le sel, le poivre, un peu de piment, bien mélanger.

Couler soit sur un tapis en silicone à rebords, soit sur une plaque de cuisson à rebords recouverte de papier sulfurisé.

Cuire Th 7 pendant 30 à 40 minutes.

Dès la sortie du four, démouler la plaque en la retournant sur une feuille de silicone.

Disposer le jambon dessus, puis le fromage en lamelles, et rouler la plaque sur elle même. Pour finir, l'enrouler dans la feuille de silicone pour quelques minutes, le temps que le fromage fonde.

Servir tout de suite, la découpe en tranches est très facile !



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>