# TARTIFLETTE AU CAMEMEBERT ET A L’ANDOUILLE

**Pour 6 personnes préparation 30 mn Cuisson 45mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 250g d’andouilles de Gué mené | 10g de beurre |
| 2 oignons | 6 pincées de sel |
| 15 g de beurre | 5 tours de moulin à poivre |
| 25 cl de cidre brut | 1 camembert au lait cru |
| 1,5kg de patates à chair fondante | 10 cl de crème liquide entière |
| 1l de lait demi-écrémé |  |

1. Préchauffez le four th180°C.

2. Epluchez les oignons et émincez-les finement. Coupez l’andouille en rondelles d’environ ½ cm d’épaisseur

3. Faites chauffer le beurre dans une poêle et laissez fondre les oignons émincées avec une pincée de sel environ 5mn pour qu’ils deviennent translucides.

4. Déposez ensuite les rondelles d’andouilles et faites-les colorer environ 2mn de chaque côté sur feu vif.

5. Quand les rondelles sont bien dorées, déglacez les sucs avec le cidre et grattez bien le fond de la poêle et cuire encore 2mn.

6. Lavez et épluchés les pommes de terre, puis coupez-les en fines lamelles. Disposez-les dans une casserole, couvrez de lait et faites-les cuire 5mn après ébullition. Egouttez-les.

7. Beurrez un moule à gratin et alternez des couches de pommes de terre et de couches d’andouilles aux oignons. Salez et poivrez chaque couche.

8. Coupez les camembert en 2 dans l’épaisseur puis disposez-le sur le gratin et versez la crème puis enfournez 30mn.