



TARTIFLETTE

Cuisine par Julia Rasmussen

LES INGREDIENTS

- Trois pommes de terre
- Lardon
- Lait concentré sucré
- Beurre
- Oignons et poudre d'oignons
- Sel d'ail



COUP ET FAIS Á BOUILLIR LES POMMES DE TERRE

J'ai lavé les pommes de terre. Avant, j'ai coupé des pommes de terre et les faisant bouillir.



CUISINE LE LARDON

En même temps, j'ai mis le lardon au pan. Mais, parce que le lardon était surgelé, il n'a pas séparé facilement.



MET LE LAIT ET TOUT DANS LA SAUCE

J'ai mis la beurre, la poudre d'oignons, et le sel d'ail dans la poêle avec le lardon J'ai coupé des oignons, après j'ai mis des oignons dans la poêle. J'ai mélangé tout, et j'ai versé le lait concentré sucré dans la poêle.



MET LE SAUCE SUR LES POMMES DE TERRE

J'ai versé la sauce sur les pommes de terre, que j'avais mis dans un plat.



METS TOUT DANS LE FOUR

J'ai mis le plat dans la four, pour environ sept minutes.



SERVIR

Et c'etait tout!



DANS LA FUTUR

Si je faisais cette recette une autre fois, je voudrais acheter fromage et tout les autres ingrédients que je n'avais pas. Aussi, j'ai utilisé une boite du lait pour cet plat, et dans la futur, je ne mettrai pas tout la lait, juste le demi.

Que j'ai fait



Sur l'internet

