

## TARTIFLETTE IRLANDAISE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Note de la recette** :
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 40 min
- **Calories** : Très élevé
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- 300g de saumon frais
- 200g de saumon fumé
- 1 botte de ciboulette
- 1 reblochon
- 1 pot de crème fraîche épaisse

### Etapes de préparation

1. Cuire les pommes de terre à l'eau salée.
2. Une fois cuites, les éplucher et les couper en lamelles.
3. Faire revenir l'oignon avec le saumon frais en dés.
4. Ajouter la crème fraîche puis le saumon fumé coupé en lamelles ainsi que la ciboulette ciselée.
5. Il ne reste plus qu'à dresser le plat: une couche de crème fraîche dans le fond, les pommes de terre puis la préparation saumon oignon crème fraîche par-dessus et pour finir le reblochon coupés en lamelles sur le dessus.
6. Enfourner dans le four environ 30 minutes à 180° et régalez-vous!!!!

