

# Tartiflette au munster



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
30164	Munster AOP 27% MG 750 g env. Marikel	0.4 Kilo
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	0.2 Kilo
49553	Lardons fumés 8x8 1 kg	0.3 Kilo
35099	Choucroute cuisinée 11 kg	1 Kilo
	Pommes de terre	0.8 Kilo
	Saindoux	0.25 Kilo
	Riesling	0.15 Litre
	Vinaigre melfort	0.05 Litre
	Vinaigrette au raifort	0.05 Litre

## Etapes de préparation

- 1 Faire sauter des pommes de terre en rondelles avec un peu de saindoux, rajouter des oignons émincés ainsi que quelques lardons fumés.
- 2 Lorsque les pommes de terre sont presque cuites, parsemer quelques filaments de choucroute cuite, arroser d'un trait de riesling, puis recouvrir avec le munster affiné. Laisser fondre à couvert.
- 3 Servir avec une salade frisée aux lardons assaisonnée d'une vinaigrette au raifort et vinaigre melfort.