

# Tartif



## *Made in Les Gets*

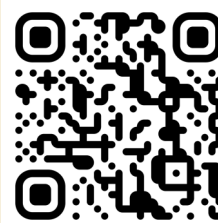
Inspirée de notre plat phare traditionnel, nous avons créé nos Tartif à la fois traditionnelles et revisitées.

Nos tartiflettes sont fabriquées à partir d'ingrédients locaux comme les pommes de terre de Lugrin, juste à côté d'Evian, qui sont coupées en cubes et cuites en fricassée selon la recette traditionnelle.

Le reblochon AOP provient de Fillinges (74).

**TARTIF = Ingrédients locaux, fabriquées ici.**

### CONSEILS DE CUISSON



#### **Au four traditionnel dans un plat :**

Préchauffer le four à 200°C

Vider tous les pots dans le plat

Couper le fromage et l'ajouter sur les pommes de terre

Cuire au four 30min pour 1 ou 2 portions

#### **Au four traditionnel dans le pot en verre :**

Préchauffer le four à 170°C

Enlever les couvercles en plastique

Couper le fromage et l'ajouter dans la verrine

Cuire au four 30min

#### **Au micro-onde dans le pot en verre :**

Enlever les couvercles en plastique

Couper le fromage et l'ajouter dans la verrine

Cuire au micro-ondes 8min à 700watts avec le grill du micro-ondes