

Quenelles soufflées, *façon tartiflette*



Pour 4 personnes :

4 quenelles soufflées nature
ou 8 quenelles traditionnelles nature
150 g de lardons fumés
2 oignons
1 reblochon
150g de crème liquide
Sel et poivre

- Préchauffer le four à 200°C.
- Peler et émincer finement l'oignon.
- Dans une poêle, faire revenir les lardons et les oignons, en dégraissant au maximum.
- Dans le fond d'un plat à gratin familial (*ou 4 petits plats individuels*), disposer les quenelles et ajouter le mélange lardons-oignons.
- Napper avec la crème liquide et recouvrir de morceaux de reblochon.
- Enfourner à 200°C, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

