

## TARTE AUX MYRILLES

1 disque de pâte brisée  
800 g de myrtilles  
50 à 80 g de poudre d'amandes  
15 cl de crème liquide  
80 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
2 œufs

*Préchauffer le four à 180° (th. 6).*

*Mettre la pâte dans un moule à tarte, la piquer et l'enfourner durant 10'. La sortir ensuite du four, saupoudrer le fond de poudre d'amandes et disposer les myrtilles sur le dessus.*

*Enfourner à nouveau durant 15'.*

*Pendant ce temps, préparer le flan : battre les œufs, ajouter la crème et le sucre, ainsi que le sucre vanillé. Réserver.*

*Sortir la tarte du four, verser le flan et enfourner 20' supplémentaires. Déguster !*



Thème du jour : **REPAS DE MONTAGNE**

Mercredi 11 JANVIER 2017

Présenté par Josiane VINCENT

Mise en page : Christine TUNCQ



## MENU

Cocktail génépi - bouchons savoyards

\*

Tartiflette savoyarde - Jambon de Savoie

\*

Tarte aux myrtilles

\*

Vin - eau - café - thé

## COCKTAIL GENEPI

1 dose de génépi  
1 dose de gin  
2 doses de jus d'orange  
1 dose de schweppes

## BOUCHONS SAVOYARDS

2 œufs -  $\frac{1}{2}$  sachet de levure - 125 g de farine - 2 tranches épaisses de jambon cru - 200 g de tomme de Savoie - 7 cl d'huile - 5 cl de vin blanc - sel et poivre.

*Mélanger la farine, la levure et les œufs. Ajouter ensuite l'huile et le vin blanc.*

*Couper les tranches de jambon en fines lamelles. Les ajouter à la préparation avec la tomme râpée.*

*Saler légèrement et poivrer.*

*Verser dans de petits moules et cuire à 190° pendant 15'.*



## TARTIFLETTE

(pour 6 personnes) :  
1 kg 2 de pommes de terre (amandine)  
500 g d'oignons  
250 g de lardons fumés  
40 cl de vin de Savoie  
1 reblochon et demi  
50 g de beurre - sel et poivre.

*Cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 à 30'.*

*Les éplucher et les détailler en demi-rondelles un peu épaisses.*

*Faire revenir les oignons émincés dans le beurre, puis ajouter les lardons et les pommes de terre. Laisser mijoter 15'. Ajouter le vin blanc. Saler légèrement, poivrer et mélanger.*

*Transvaser le tout dans un plat à gratin.*

*Gratter le reblochon au couteau ; les couper en 2 dans l'épaisseur et les poser au dessus des pommes de terre.*

*Recouvrir d'une feuille d'alu. et cuire au four à 180° pendant 30'.*

