



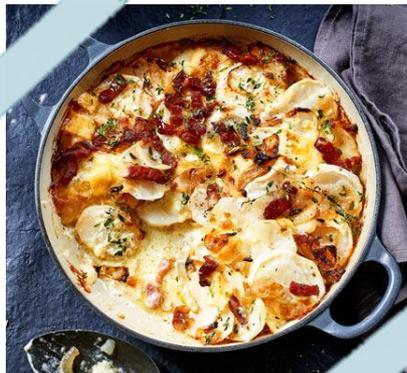
# JANVIER : LA BELGIFLETTE

Ce mois-ci, tu trouveras dans ton assiette une délicieuse « **belgiflette** ». Il s'agit d'une tartiflette revisitée à la belge. La tartiflette est un plat originaire des **Pays de Savoie** et est composée principalement de **pommes de terre**, de **lardons** et de **Reblochon**. Pour préparer cet excellent repas, TCO Service travaille avec des **producteurs locaux**.

## RECETTE : BELGIFLETTE

Ingrédients pour 4 personnes : Préparation :

- 800g de pommes de terre
  - 200 g d'oignons
  - 200g de lardons
  - 200 g de brie
  - 100 ml de lait demi-écrémé
  - Sel, poivre, ail
1. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en lamelles et cuisez-les dans de l'eau bouillante.
  2. Faites suer les oignons dans une poêle et ensuite ajoutez les lardons.
  3. Frottez une gousse d'ail dans un plat de cuisson et ajoutez les pommes de terre, le mélange oignons-lardons et le brie coupé en morceaux mélangé avec un peu de lait.
  4. Salez, poivrez et cuisez le tout au four à 190°C pendant environ 20 minutes.
  5. A dégustez avec une salade.



## PRODUCTEUR WALLON

Les **pommes de terre** utilisées pour la belgiflette proviennent d'une société belge et familiale spécialisée dans la pomme de terre.

Leur culture est située dans la région de Charleroi.

