

## La Tartiflette express aux Rattes du Touquet.

Écrit par Hélène  
Vendredi, 06 Avril 2012 09:05 -

---



*Pour 4 personnes environ.*

### **Ingrédients :**

- 2 sachets de Ratte du Touquet (Sachet cuisson au four à micro-ondes en 6 minutes)
- Un reblochon
- Sel, Poivre
- 1 oignon
- Huile d'olive ou une noisette de beurre

### **Préparation :**

- Cuire les Rattes du Touquet comme indiqué sur le sachet (6 min au micro-ondes).
- Préchauffez le four à 200°C.
- Pendant ce temps, émincez l'oignon et faites-le rissoler dans un peu de matière grasse.
- Une fois cuites, coupez vos rattes du Touquet en deux ou trois et disposez-les dans un plat à gratin. Salez et poivrez. Ajoutez l'oignon.
- Découpez le reblochon en deux puis posez chaque moitié sur votre préparation, croûte vers le haut.
- Faire gratiner au four une vingtaine de minutes à 200°C.

***Sachet Express de 400 g : 1,90€***