Le lait de Chimay

Recette

LA COFLETTE AU FROMAGE COFERME

Pour 4 personnes • 40 min

- 500 gr de fromage de **Coferme**
- 250 g de lardons fumés
- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- 6 c. à soupe d'huile d'arachide
- Poivre noir, une pincée de thym, une gousse d'ail



1. Coupez les pommes de terre en rondelles et les cuire dans de l'eau salée pendant 15 min.
2. Emincez l'oignon en fines rondelles.
3. Retirez la croûte du fromage avant de le découper en fines lamelles.

Préparation:

1. Faites revenir l'oignon et les lardons avec la pincée de thym pendant 5 min à l'huile d'arachide dans une poêle.
2. Beurrez un plat à gratin (avec une gousse d'ail écrasée)
3. Ajoutez les pommes de terre, ensuite la préparation oignons lardons et couvrir avec les tranches de **Coferme**.
4. Versez la crème, poivrez et cuire au four 20 min à 180°

www.lelaitdechimay.be