

TARTIFLETTE DE THIÉRACHE

PRÉPARATION :

- Laver les pommes de terre et les plonger dans une casserole d'eau froide salée. Porter à ébullition et laisser cuire à cœur environ 20 mn.
- Essuyer l'endive et la couper en lamelles. Éplucher et émincer l'oignon.
- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile, y faire revenir l'oignon émincé, puis les lardons et enfin les lamelles d'endive. Poursuivre la cuisson 15 mn à feu moyen en remuant régulièrement.
- Préchauffer le four en position grill.
- Peler les pommes de terre et les couper en rondelles.
- Huiler un plat à gratin, y disposer les lamelles de pommes de terre, recouvrir avec la préparation aux oignons, lardons et endive.
- Disposer les tranches de Maroilles sur le dessus.
- Enfourner et laisser cuire le temps de faire gratiner le Maroilles.
- Servir dès la sortie du four.

Dès le XIII^{ème} siècle dans "l'excript des pâturages" de l'abbaye de Maroilles nous pouvons lire que tous les "manants" ayant vaches, devaient transformer en fromage tout le lait de la Saint-Jean pour le remettre à l'Abbaye le jour de la Saint-Rémy.

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 800 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 endive
- 1 oignon
- 100 g de lardons
- 400 g de Maroilles coupé en tranches d'1 cm d'épaisseur
- 3 c. à soupe d'huile
- sel, poivre du moulin

