

**TARTIFLETTE À LA CANCOILLOTTE** 4 portions**INGRÉDIENTS**

- 800 grammes de pomme de terre, sans peau, crue
- 200 grammes de cancoillotte [spécialité fromagère fondue]
- 150 grammes de lardon nature, cru
- 4 portions grandes de salade verte, crue, sans assaisonnement [240 g]
- 40 grammes de vinaigrette

**MODE DE PRÉPARATION**

- 1° Préchauffer le four à 200° C (th. 7).
- 2° Laver, éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Les faire cuire à l'eau ou à la vapeur. Les déposer dans un plat à gratin. Ajouter le lard coupé en cubes.
- 3° Verser la cancoillotte sur les pommes de terre. Enfourner 10 min.
- 4° Servir la tartiflette accompagnée d'une salade assaisonnée.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

	PAR 100 g	PAR PORTION [358 g]	% AR
ÉNERGIE	107 kcal	383 kcal	19 %
PROTÉINES	5 g	18 g	36 %
GLUCIDES	9 g	34 g	13 %
SUCRES	1 g	2 g	3 %
LIPIDES	4 g	14 g	20 %
ACIDES GRAS SATURÉS	2 g	7 g	33 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	5 g	18 %
SODIUM	219 mg	782 mg	33 %