

**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. Enfournier 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 % |