

Croustillant de pommes de terre au Reblochon sur lit de salade



- **Ingrédients:**
 - 1 salade verte
- huile
- sel et poivre
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 2 tranches de jambon cru
- 4 feuilles de brick
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 1 reblochon
 - Huile d'olive
 - Sel, poivre

Déroulement :

Faites cuire les pommes de terre 10 min à l'autocuiseur , pendant ce temps faites revenir l'oignon émincé à la poêle.

Pelez les pommes de terre, disposez au centre des 4 feuilles de brique , une moitié de pomme de terre , de l'oignon, une demi tranche de jambon cru, un peu de crème fraîche épaisse, une tranche épaisse de reblochon, salez et poivrez puis refermez les feuilles de brick.

Les badigeonner d'huile et les mettre au four pendant 25 minutes à 180°C.

Accompagnez-les avec une salade verte.