

Journal : Réponse à: «Journal recette de tartiflette» ==> vieille recette impro quand étudiant

Posté par [freem](#) le 20/10/21 à 03:14. [Licence CC By-SA](#).

Étiquettes : aucune

Ce journal m'a fait penser que je n'ai jamais publié ce truc... pas dis que ça tienne la route, mais moi, j'aime bien refaire de temps en temps....

Bref, pour les affamés (en général, ça cale bien):

- éplucher quelques patates
- les couper en tranches (les plus fines possibles, genre 3mm MAXI)
- disposer les quartiers dans une poêle pleine d'huiles (oui, c'est meilleur au pluriel, la définition de "pleine" étant au gré du chef) le but est de les «semi-sauter»
- faire chauffer a feux (très) doux pendant... euh, disons, entre 5 et 10 minutes (ben quoi, c'est de la cuisine, c'est au chef de juger). Encore une fois, le but, c'est de...
- recouvrir de jambon
- casser quelques oeufs dessus
- recouvrir de fromage, râpé ou en tranches
- recouvrir si possible
- attendre 5 à 10 minutes, en fonction de la couverture et de la cuisson voulue
- virer l'huile
- Se plâtrer l'estomac.

Évidemment, il est possible d'agrémenter ça de nombreuses épices, mais il vaut mieux en prendre des fortes, sinon ça résiste pas trop, après tout, la couche de patates est sautée (frite dans les huiles en fait), le jambon cuit, le fromage fondu... normalement, les épices c'est juste pour le fun ou la couleur.

Par contre, je préviens, le trône suivant coule tout seul. Accessoirement, je suis pas cuistot, donc les temps sont à travailler, je parle pas des épices, et puis, ça dépend de la surface de la poêle ou (inclusif) de la force du feu en fait.

Juste... non, les patates pré-cuites à l'eau, ça donne pas pareil.

Note : les commentaires appartiennent à ceux qui les ont postés. Nous n'en sommes pas responsables.