



# REPAS A L'HONNEUR : LA TARTIFLETTE

Ce mois-ci, tu trouveras dans ton assiette une délicieuse tartiflette.

La tartiflette est un plat originaire des Pays de Savoie.  
Elle est composée de pommes de terre, de lardons et de Reblochon.

Sais-tu que TCO service travaille avec des producteurs locaux pour préparer les repas que tu manges à la cantine chaque jour?

Et notamment, pour la tartiflette, avec "La salaison du Condroz" et "Pomfresh".

## RECETTE : LA TARTIFLETTE WALONNE

### Ingrédients (4 personnes) :

- 600 g de pomme de terre
- 4 chicons
- 250 g de lardons
- 1 oignon haché
- Sel, poivre, moutarde, vinaigre

1. Lavez et épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau bouillante.
2. Faites revenir les lardons dans une poêle à feu moyen et faites rissoler les oignons.
3. Coupez les chicons en fines lamelles.
4. Lorsque les lardons et l'oignon sont dorés, ajoutez tous les autres ingrédients.

## LA SALAISON DU CONDROZ



Il s'agit d'une entreprise familiale depuis 4 générations ! Elle produit des charcuteries et des lardons de qualité avec du bon cochon belge.

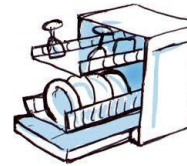
## POMFRESH

Pomfresh est une société de transformation de la pomme de terre crue et cuite qui se trouve à Fleurus dans le centre de la Wallonie. Les pommes de terre sont cultivées dans la région de Charleroi et Gerpennes.



## TRUCS ET ASTUCES

Fabrique ta propre poudre pour le lave vaisselle avec seulement 3 ingrédients :



- 200 g de cristaux de soude
- 200 g de bicarbonate de soude
- 50 g de sel
- Facultatif : huile essentielle au choix

Mélangez tous les ingrédients et conservez la poudre dans un bocal.

Utilisez une cuillère à soupe de poudre pour chaque lavage.