



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.

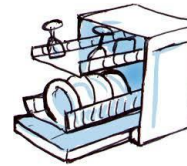
POMFRESH

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.