

Tartiflette

Une adaptation de la recette traditionnelle savoyarde.



Ingrédients :

1 Reblochon, au lait cru
1,5 kg de pommes de terre
2 oignons
250 g lardons
4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
30 cl de vin blanc
Noix de muscade en poudre, sel, poivre

Peler et couper les pommes de terre en gros dés.

Les plonger dans une casserole d'eau froide salée et porter à ébullition 3 à 5 minutes de manière à ce que les pommes de terre aient commencées à cuire mais restent très fermes. Pendant ce temps peler et couper les oignons en petits dés, et les faire blondir avec de l'huile dans une poêle.

Réserver, et dans la même poêle, faire dorer les lardons.

Quand les lardons commencent à dorer, ajouter les oignons, puis les dés de pomme de terre égouttés.

Bien mélanger, saupoudrer la noix de muscade et le poivre, rectifier le sel si nécessaire.

Ajouter 25 cl de vin blanc, la crème fraîche, et faire rissoler 5 à 10 minutes tout en remuant de temps en temps. Verser le tout dans un plat à gratiner.

Couper le reblochon en 2, puis recouper chaque moitié en 2 dans l'épaisseur. Déposer les morceaux sur le dessus de la préparation la croûte vers le haut, puis arroser avec le vin blanc restant.

Finir de cuire 25 à 30 minutes à 200°C dans un four préchauffé au préalable.

Servir dès la sortie du four.