

Tartiflette

Ingrédients (pour 8 personnes) :

2,5 kg de pommes de terre, 2 reblochons, 7/8 oignons, un verre de vin blanc de Savoie (Apremont si possible), 30 cl de crème fleurette, 500 g de lardons fumés, poivre et sel

Préparation de la recette :

Faire cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes, puis les éplucher et les couper en rondelles.

Émincer les oignons et les faire revenir dans un peu de beurre. Puis ajouter les lardons fumés et laisser également revenir à feu assez doux (une dizaine de minutes) en remuant régulièrement.

Préparer un plat de cuisson. Frotter généreusement le fond du plat avec une gousse d'ail.

Organiser le plat en trois couches : recouvrir le fond du plat de la moitié des pommes de terre, puis ajouter le mélange oignons et lardons, ajouter enfin par dessus le reste des pommes de terre.

Verser le vin blanc et la crème fleurette. Poivrer (assez copieusement) et saler (légèrement).

Gratter les reblochons, les couper en deux dans l'épaisseur et les poser (côté croûte en haut) sur le dessus des pommes de terre.

Cuire au four (thermostat 6/7) une vingtaine de minutes.

Au moment de servir (dans le plat de cuisson), on peut saupoudrer d'un peu de persil haché.

Ce plat unique se déguste accompagné du vin utilisé pour la recette.

Q T M L E B I O