



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Plat Principal

Tartiflette savoyarde maison

Ingrédients pour 3 personnes

- 1 reblochon
- 200 gr de lardons fumés
- 2 oignons
- 900 gr de pommes de terre à chair ferme
- 1 ou 2 verres de vin blanc de Savoie (Apremont, par exemple)
- 30 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- Quelques feuilles de laurier pour la déco (facultatif)

Temps de préparation

- une vingtaine de minutes

Coût

- économique

Durée cuisson

- 30 minutes environ au four, thermostat 6/7 (220-250°C)

Préparation

- Faire cuire les pommes de terre à l'eau pendant une vingtaine de minutes.
- Pendant ce temps, émincer les oignons, les faire suer dans une poêle avec un petit verre de vin blanc de Savoie.
- Mélanger les lardons avec les oignons, et cuire l'ensemble à feu doux.
Les réserver sur un papier absorbant.
- Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter, les laisser tiédir, puis les éplucher et les couper en petits cubes.
- Prendre un plat allant au four, en frotter les parois intérieures avec une gousse d'ail.
- Commencer par recouvrir le fond du plat par une couche de pommes de terre, ensuite, répartir le mélange oignons et lardons, et terminer par une dernière couche de pommes de terre.
- Parsemer le plat d'une gousse d'ail hachée menue, poivrer et éventuellement saler légèrement.
- Napper de crème fraîche épaisse (ou de crème fleurette pour une tartiflette plus « liquide »).
- Verser ensuite un bon verre de vin blanc, de l'Apremont par exemple.
- Couper le reblochon en deux, puis couper encore chaque partie en deux, cette fois-ci dans l'épaisseur du fromage. Vous obtenez ainsi quatre demi-lunes à poser, côté croûte du fromage sur les pommes de terre.
- Enfourner à four très chaud (220-250°C) pour une trentaine de minutes. Il faut que votre reblochon fonde bien. Ajouter éventuellement quelques feuilles de laurier vers la fin de la cuisson.
Lorsque le plat est bien gratiné en surface, c'est que la tartiflette est prête.

Acidulée vous souhaite bon appétit !