

LA TARTIFLETTE



A VOS SPATULES...PRET, PARTEZ !

Ingrédients : pour 4 personnes

6 belles pommes de terre cuites

2 gros oignons jaunes

1 reblochon 1/2 (à température ambiante - c'est important !)

300 g de lardons fumés

20 cl de vin blanc de Savoie (facultatif)

50 cl de crème Fleurette (ou semi-liquide)

5 cl de lait

Poivre du moulin

Noix de muscade

Persil

10g de beurre + huile d'olive pour la cuisson

La veille, cuire vos pommes de terre avec la peau dans une casserole d'eau salée, agrémentée d'une feuille de laurier. Une fois cuites, les égoutter et les réserver à température ambiante pour le lendemain.

Le matin, pensez à sortir votre reblochon du réfrigérateur pour qu'il soit bien crémeux, c'est déjà le premier secret de réussite !

Emincer les pommes de terre en rondelle d'environ 3mm et les disposer dans un plat rectangulaire. Poivrer généreusement mais ne pas saler car le fromage et les lardons vont saler la préparation.

Préchauffer le four à 200° C.

Emincer finement les oignons puis les faire revenir dans une sauteuse ou une casserole avec environ 10g de beurre et un peu d'huile d'olive. Bien mélanger et ne pas laisser les oignons colorés, ils doivent juste être tendres et translucides. Ensuite, ajouter les lardons, poivrer et cuire sans cesser de remuer. Ajouter le persil lavé et ciselé.

Une fois les lardons et oignons cuits, déglacer avec le vin blanc (facultatif), laisser l'alcool s'évaporer, puis ajouter les 50 cl de crème.

Mélanger puis ajouter le demi reblochon coupé grossièrement en morceaux. Remettre à chauffer pour permettre la fonte du fromage, bien mélanger, goûter et poivrer si nécessaire.

Ajouter un peu de noix de muscade fraîchement râpée et mélanger.

Verser ce mélange sur les pommes de terre. Couper les reblochons en deux dans le sens de l'épaisseur et les poser directement sur les pommes de terre ou bien en tranches épaisses. Juste avant la mise au four, ajouter les 5 cl de lait sur la préparation, enfourner à four chaud (200° C donc mais à varier selon les fours) pendant environ 25/30 min.

Suivre la cuisson, comme tout est cuit, il suffit d'attendre que le fromage soit fondu et le dessus doré pour passer à table. Déguster bien chaud avec une salade verte toute simple.