

TARTIFLETTE



La tartiflette est le plat de montagne devenu star nationale. Faites cuire les pommes de terre à l'eau, coupez-les en rondelles. Faites revenir les lardons et les oignons. Mélangez le tout dans un plat à gratin.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 30 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
 - 1 reblochon entier (environ 450g)
 - 200g de lardons fumés
 - 2 oignons émincés
 - 10 cl de vin blanc sec
 - 10 cl de crème fraîche
 - Poivre
-

Préparation

Etape 1

Faites cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau 20 minutes. Épluchez-les et coupez-les en rondelles.

Etape 2

Faites revenir les lardons et les oignons. Déglacez au vin blanc et laissez réduire.

Etape 3

Mélangez les pommes de terre avec les lardons et la crème. Versez dans un plat à gratin. Coupez le reblochon en deux et posez-le sur le dessus, croûte vers le haut.

Etape 4

Enfournez 25 minutes à 200°C. Le reblochon doit être fondu et doré.