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.