

Station gourmande

Tartiflette

Je fais mijoter pour mijoter un plat plus goûteux, moins riche, juste l'essentiel

Pour 4 personnes

Préparation : 7 minutes

Cuisson : 40 minutes

800g de pommes de terre

2 oignons

150g de lardons fumés

1 reblochon

200ml de vin blanc

Noix de muscade

Saindoux ou beurre

Préchauffez votre four à 180°

Épluchez vos oignons et émincez-les

Dans une poêle, faites fondre une noix de saindoux. Je vous recommande réellement cette matière grasse pour ce plat mais si vous n'en trouvez pas, vous remplacer par une noix de beurre.

Faites rissoler les lardons doucement, ajoutez les oignons.

Épluchez et coupez en rondelles les pommes de terres. Ajoutez-les à votre poêle.

J'aime bien que les pommes de terre aient une jolie couleur dorée, ensuite je pose un couvercle pour cuire les pommes de terre plus rapidement.

Après 15 minutes de cuisson, versez le vin blanc. Laissez mijoter 5 minutes. Râpez un peu de noix de muscade et transférez les pommes de terre dans un plat allant au four.

Coupez en 2 puis encore en 2 le reblochon, déposez dans le plat, croûte en haut.

Enfournez pour 20 minutes.

Comme vous pouvez le lire, je n'ajoute pas de crème, ni de sel et pas plus de poivre. Mais c'est bien ainsi que je l'aime.

