

TARTIFLETTE XP



Ingrédients : Pour 6 personnes

- 2 reblochons
- 2 Kg de pommes de terre (Charlotte)
- 20 cl de crème fraîche
- 300 gr de lardons non fumés
- 15 cl de vin blanc
- 2 oignons
- ail en poudre
- Sel, Poivre du moulin

Préparation :

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre épluchées. Les égoutter et les réserver une fois qu'elles sont cuites, c'est-à-dire lorsque l'on peut y enfoncer une lame de couteau sans qu'elles cassent. (comptez environ 15 minutes de cuisson). les couper en dés.

Pendant que cuisent les pommes de terre, éplucher l'oignon, le couper en lamelles et le faire revenir à la poêle dans un peu de matière grasse. Attendre qu'ils blondissent, puis ajouter les lardons et les faire revenir 5 minutes. Verser le vin blanc et cuire jusqu'à ce que l'alcool soit évaporé et les oignons imbibés. Réserver.

Beurrer un plat à four et mettre de l'ail en poudre sur les bords, ajouter la crème fraîche et un peu de vin blanc. Saler et poivrer.

Disposer les cubes de pommes de terre alternativement avec le mélange d'oignons et de lardons en couches successives. Au milieu, mettre quelques lamelles de reblochon et recommencer les couches de pommes de terre avec le mélange d'oignons et de lardons jusqu'en haut du plat.

Choisir un reblochon au lait cru. Gratter la croûte au couteau pour la nettoyer, puis couper le fromage en deux et déposer les quatre morceaux sur les oignons, croûte vers le haut. Poivrer légèrement sans saler.

Cuire environ 30 minutes à 180°C jusqu'à ce que la tartiflette soit bien dorée, le fromage parfaitement fondu.

Servir la tartiflette avec une salade verte et l'accompagner de préférence avec un vin blanc de Savoie comme un Apremont.

L'oasis des lômes

[Http://oasisdeslomes.canalblog.com](http://oasisdeslomes.canalblog.com)