

Tartiflette savoyarde au Reblochon |

Recette pour 4 portions

Description

Le classique de montagne savoyarde: pommes de terre, oignons, lard fumé et fromage Reblochon, le tout cuit tout doucement au four.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi réaliser cette recette dans des ramequins individuels pour une présentation originale.

Il est possible de remplacer le fromage Reblochon. L'Origine de Charlevoix *est considéré comme le cousin Québécois du Reblochon français* et est d'ailleurs utilisé dans les tartiflette.

Ingrédients

Pour la tartiflette savoyarde

- 500 Gr Pommes de terre yukon gold
- 1 Unité(s) Oignon
- 150 Gr Lard fumé
- 50 Ml Vin blanc
- 150 Gr Fromage reblochon
- 1 Gousse(s) Ail
- 50 Ml Crème 35% à cuisson

- Sel et poivre

Pour la petite salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 30 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Mise en place

Cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau (départ à l'eau froide). Épluchez les, puis coupez-les en fines lamelles. Coupez les oignons en fines lamelles. Écraser la gousse d'ail. Taillez des lardons dans le lard fumé.

Préparation de la tartiflette savoyarde

Dans une poêle, faites sauter les lardons, ajoutez les oignons et cuire à feu doux pendant 5min. Ajoutez ensuite le vin blanc et la gousse d'ail et cuire durant 2 à 3min. Dans un plat à gratin, alternez des couches de pommes de terre et des couches d'oignons/lardons. Salez et poivrez chaque couche. Pour finir, taillez des tranches de Reblochon puis en recouvrir le gratin. Versez un peu de crème dans le plat, puis enfourner pendant environ 25min.

Préparation de la petite salade

Mélangez le vinaigre avec la moutarde au fouet puis incorporez l'huile en filet. Assaisonnez de sel et

poivre et ajoutez au mesclun au dernier moment.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, placez une portion de tartiflette accompagnée d'une petite salade.

Bon appétit!