

Tartiflette au Sanglier

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 55 minutes

Ingrédients :

- REBLOCHON	1 entier
- POMME(S) DE TERRE	1.2 kg
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- VIN BLANC SEC	15 cl
- OIGNON(S)	2
- SANGlier	400g (précuit)
- GOUSSE(S) D'AIL	ou ail en poudre
- BEURRE	un peu
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Faites cuire les pommes de terre épluchées et entières à l'eau pendant 30.
- Pendant ce temps, émincez les oignons en demi-rondelles.
- Emincez également le sanglier précuit.
- Faites revenir les lamelles d'oignons dans une poêle beurrée.
- Ajoutez l'émincé de gibier, de l'ail, sel et poivre. Ajoutez également un peu d'huile d'olive.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, pelez-les puis coupez-les en tranches ou en dés selon votre goût.
- Mélangez-les avec la viande et les oignons cuits.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Huilez un plat à gratin, saupoudrez d'ail en poudre puis couvrez le mélange pommes de terre – gibier - oignons.
- Coupez le reblochon en lamelles et disposez-les sur le plat.
- Arrosez de crème fraîche et de vin blanc. Salez et poivrez.
- Placez au four pendant environ 20 minutes.

