

Tartchic'Flette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	800g
- CHICON(S)	6
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- JAMBON SERRANO	8-10 tranches
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- AIL EN POUDRE	un peu
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- REBLOCHON	300g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en lamelles.
- Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer.
- Faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez un fond d'eau et laissez étuver à couvert.
- Terminez la cuisson en les saupoudrant de sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Emincez les gousses d'ail.
- Coupez le jambon et faites-le rissoler dans une poêle chaude. Ajoutez l'ail frais émincé. Déglacez avec le vin blanc puis intégrez la crème fraîche. Réservez.
- Coupez 4-5 lamelles fines de fromage.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin (haut), déposez un fond de rondelles de pommes de terre. Ajoutez un peu d'ail en poudre. Poivrez.
- Surmontez de de chicons caramélisés.
- Déposez les fines lamelles de fromage.
- Recommencez les opérations.
- Versez la sauce jambon-crème-vin blanc sur le sommet.
- Surmontez le tout de grosses lamelles de fromage. Poivrez.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.