

## Tatinflette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- POMME(S) DE TERRE	5
- LARD FUMÉ	5 + 5 tranches
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- VIN BLANC SEC	12 cl
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- REBLOCHON	2/3
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre à l'aide de la mandoline en tranches. Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Egouttez.
- Emincez l'oignon.
- Coupez 5 tranches de lard en fins petits lardons.
- Coupez le fromage en dés.
- Dans une poêle, faites revenir avec un peu de matière grasse, les lardons et l'oignon émincé.
- Salez un peu, poivrez et ajoutez l'ail écrasé. Mélangez bien puis déglacez a vin blanc. Laissez réduire de moitié puis intégrez la crème fraîche épaisse. Remuez 1 minute puis réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un moule à manquer, chemisez le fond de papier sulfurisé.
- Déposez en quadrillage les 5 tranches de lard restantes.
- Répartissez ensuite une première couche de lamelles de pommes de terre cuites. Salez, poivrez et muscadez.
- Répartissez ensuite la moitié du fromage et la moitié de la sauce oignon-lardons-ail-crème.
- Formez une seconde couche de pommes de terre et surmontez du reste de fromage et de sauce oignon-lardons-ail-crème.
- Déposez enfin la pâte feuilletée sur le tout et foncez les bords vers l'intérieur du moule. Piquez la pâte avec une fourchette.
- Enfournez pour 30-35 minutes.
- Après ce temps, passez une lame de couteau sur le pourtour du moule puis démoulez délicatement en retournant la tatin.
- Coupez en portions et servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.