

Reblochon en Croûte Farci aux Lardons, Oignons et Pommes de Terre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- REBLOCHON	1 entier
- PATE FEUILLETEE	1x
- LARDONS	200g fumés
- OIGNON(S)	1
- POMME(S) DE TERRE	2 moyennes
- VIN BLANC SEC	7 cl
- CRÈME FRAICHE	2 càs + 1 càs
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et taillez les pommes de terre en fines rondelles.
- Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. 2gouttez et réservez.
- Emincez l'oignon en fines lamelles.
- Faites-les dorer dans du beurre chaud puis ajoutez les lardons et laissez griller doucement.
- Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire à sec. Arrosez enfin avec 2 c à soupe de crème. Retirez du feu de suite et laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Découpez le centre du reblochon en laissant 1.5cm tout autour. Réservez le centre.
- Posez l'anneau de fromage au centre de la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé dans un plat allant au four.
- Taillez avec un couteau la pâte feuilletée du fromage vers l'extérieur plusieurs fois (8-10x), afin de pouvoir la rabattre joliment sur la préparation.
- Coupez le centre du fromage réservé en fin tranches.
- Au centre du fromage, déposez une première couche de pommes de terre puis surmontez de mélange lardons-oignons-crème, recouvrez de tranches de reblochon. Répétez l'opération 2x.
- Rabattez la pâte feuilletée vers le sommet.
- Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c à soupe d'eau, sel et poivre. Badigeonnez la pâte feuilletée de ce mélange.
- Formez un trou sur le sommet et versez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Enfournez pour 40-45 minutes jusqu'à obtention d'une belle pâte feuilletée colorée.
- Laissez reposer quelques minutes hors du four avant de découper et de servir.



Remarque:

Telle une tartiflette revisitée ...

Accompagnez d'une salade verte pour rafraîchir !