

Tartiflette Savoyarde

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 55 minutes

Ingrédients:

- 1 reblochon
- 1 kg de pommes de terre
- 10 cl de crème fraîche
- 15 cl de vin blanc sec
- 350 g de lardons
- 1 oignon
- Sel
- Poivre
- Ail en poudre
- Beurre



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre épluchées et entières à l'eau pendant 30 minutes (elles doivent être presque en bien cuite).
- Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une poêle avec l'oignon émincé.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, coupez-les en tranches ou en dés selon votre goût.
- Préchauffez le four sur 180-200°C.
- Beurrez un plat à gratin, saupoudrez d'ail en poudre, couvrez de rondelles (ou dés) de pommes de terre, ajoutez quelques lardons et oignons mélangés. Poursuivez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pommes de terres ni de lardons.
- Grattez légèrement la croûte du reblochon. Coupez-les en lamelles et disposez-les sur le plat, la croûte vers le haut.
- Arrosez de crème fraîche et de vin blanc. Salez et poivrez.
- Placez au four pendant environ 20 minutes.
- Accompagnez ce plat d'une salade verte au vinaigre.

Boisson:

Un vin blanc sec de Savoie.