

## Tartiflette aux Pommes Golden

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 55 minutes

### Ingrédients :

- REBLOCHON	1 entier
- POMME(S) DE TERRE	800g
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- VIN BLANC SEC	15 cl
- LARDONS	350g
- OIGNON(S)	2
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- POMME(S) GOLDEN	3
- SEL	
- POIVRE	

### Recette :

- Faites cuire les pommes de terre épluchées et entières à l'eau pendant 30 minutes (elles doivent être bien cuites).
- Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une poêle avec l'oignon émincé.
- Arrosez avec le vin blanc, laissez réduire 1 minutes puis ajoutez la crème et laissez encore cuire 1 minutes. Réservez.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, coupez-les en dés.
- Otez le trognon des pommes puis coupez-les en petites frites à l'aide d'une mandoline.
- Mélangez-les aux dés de pommes de terre.
- Préchauffez le four sur 180°C.
- Huilez un plat à gratin, saupoudrez d'ail en poudre, couvrez du mélange de pommes de terre & pommes, ajoutez quelques lardons et oignons égouttés. Surmontez de reblochon coupé en tranches. Salez et poivrez.
- Poursuivez avec le reste de pommes de terre et pommes. Ajoutez le reste des lardons et oignons arrosez avec la sauce vin/crème. Terminez par le reste de reblochon. Salez et poivrez.
- Placez au four pendant environ 25 minutes.

