PL-1248

Tartiflette de Luxe à la Truffe du Ventoux et aux Cèpes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1.5 kg
- JAMBON SERRANO	8-10 tranches
- OIGNON(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CHAMPIGNONS DES BOIS	30g de Cèpes déshydratés
- TRUFFE(S)	40g
- VIN BLANC SEC	2x 15 cl
- CRÈME FRAICHE	350 - 400 ml
- REBLOCHON	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites tremper les champignons dans un fond d'eau froide (la veille si possible).
- Pelez et faites cuire les pommes de terre entière le temps nécessaire (+/- 25 minutes) dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Emincez les oignons.
- Pelez et émincez les gousses d'ail.
- Coupez le jambon en lamelles.
- Emincez finement la truffe en lamelles.
- Coupez le reblochon en tranches ou en dés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites revenir les oignons dans un peu d'huile. Ajoutez les champignons égouttés. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Incorporez alors les lamelles de jambon. Laissez griller quelques minutes puis déglacez avec 15 cl de vin blanc sec.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, coupez-les en lamelles.
- Déposez une première couche dans chacune des assiettes puis un peu de mélange champignons-jambon-oignons par-dessus.
- Recouvrez d'une seconde couche de pommes de terre et du reste de mélange champignons-jambon-oignons.
- Déglacez ensuite la poêle avec le vin blanc restant. Ajoutez les lamelles de truffe ainsi que la crème. Laissez bouillir. Salez et poivrez.
- Déposez le reblochon sur le sommet des 4 assiettes puis versez la sauce par-dessus avec les lamelles de truffe. Poivrez.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de salade frisée.