

Pain Boule en Tartiflette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Pain	1 pain boule
- Blancs d'Oeufs	1
- Oignons	1 ½
- Lardons	200g fumés
- Gousses d'Ail	1
- Vin Blanc Sec	10 cl
- Crème Fraîche	10-15 cl
- Pommes de Terre Grenaille	10-12
- Reblochon	1
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis pelez les grenailles. Coupez-les ensuite en rondelles de ½ cm d'épaisseur. Réservez.
- Pelez et coupez les oignons en fines lamelles. Faites-les revenir dans du beurre chaud puis introduisez les lardons fumés. Laissez bien prendre couleur. Ajoutez la gousse d'ail écrasée puis déglacez avec le vin blanc. Laissez réduire presque à sec avant d'incorporer la crème fraîche. Laissez épaissir quelques instant puis réservez.
- Taillez le reblochon en fines tranches.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez alors le dessus du pain (comme un chapeau, une tranche fine). Retirez le maximum de mie. Tassez bien la mie restant sur les bords de la boule de pain. Nappez ensuite l'intérieur avec le blanc d'œuf. Enfourniez 10 minutes dans le four chaud.
- Réchauffez quelques peu les ingrédients précuits : pommes de terre au micro-onde et oignons-lardons dans la poêle.
- Farcissez alors la boule de pain encore chaude en commençant par le mélange oignons-lardons puis une couche de pommes de terre et ensuite du reblochon. Poursuivez les couches successives jusqu'à remplir la boule de pain.
- Terminez par une couche de reblochon. Poivrez.
- Enfourniez dans le four chaud pendant 15-20 minutes.
- A la sortie du four, découpez en 4 portions et servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte avec des pommes par exemple.