

Tartiflette

Préparation : 45 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 350g d'oignons jaunes
- 800 à 900g de reblochon
- 1,5kg de pommes de terre
- 350g de poitrine fumée
- 1 gousse d'ail
- Poivre
- 150ml de vin blanc
- QS d'huile d'olive / de beurre pour la cuisson

Préparation

1. : d'oignons jaunes 800 à 900g, de reblochon 1, de pommes de terre 1,5kg, de poitrine fumée 350g, gousse d'ail 1, Poivre, de vin blanc 150ml, QS d'huile d'olive / de beurre pour la cuisson. Recette : Détaillez la poitrine fumée en lardons.
2. Faites-les revenir dans une poêle à feu moyen pour les faire dorer et faire ressortir le gras.
3. Ajoutez alors les oignons épluchés et coupés en fines rondelles.
4. Poursuivez la cuisson à feu moyen, en remuant régulièrement.
5. Quand les oignons sont bien dorés, déglacez le mélange avec le vin blanc, et ajoutez le poivre.
6. Laissez cuire jusqu'à ce que le vin soit réduit, puis réservez.
7. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles.
8. Faites-les revenir dans une poêle dans la matière grasse de votre choix (je fais moitié-moitié huile d'olive et beurre).
9. Faites-les cuire à feu moyen en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.
10. Epluchez la gousse d'ail et coupez-la en deux, puis frottez le plat de cuisson avec.
11. Coupez le reblochon en lamelles.
12. Répartissez la moitié du fromage au fond du plat frotté à l'ail, puis ajoutez la moitié des pommes de terre.
13. Ajoutez le mélange poitrine fumée/oignon puis recouvrez avec le reste de pommes de terre.
14. Terminez en ajoutant l'autre moitié de reblochon.
15. Enfournez dans le four préchauffé à 190°C pour 25 à 30 minutes de cuisson avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com