



Tartiflette

Recette Bruno Passion cuisine du 04/03/2013

Ingrédients pour 6/8 personnes :

- > 1,5kg de pomme de terre (type BF15, Charlotte, Belle de Fontenay)
- > 250gr de lardons fumés
- > 350gr d'oignons
- > 2 gousses d'ail
- > 25cl de crème fleurette
- > 1 reblochon fermier
- > 1 cube de bouillon de poule (à dissoudre dans 20cl d'eau chaude)
- > 1 verre de vin blanc
- > thym, laurier

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre à l'eau ou en cocotte. Les éplucher et les tailler en rondelles assez épaisses. Déposer les rondelles dans un plat allant au four.

Faire bouillir une casserole d'eau (non salée) et à ébullition plonger les lardons dedans. Au retour de l'ébullition retirer du feu et égoutter les lardons. Réserver.

Eplucher et tailler les oignons en brunoise. Dans une sauteuse, faire chauffer de l'huile d'olive, mettre les oignons, saler et poivrer de bon goût et cuire jusqu'à légère coloration.

Ajouter les lardons, l'ail écrasé, une branche de thym, 2 feuilles de laurier et le verre de vin. Faire revenir à feu vif jusqu'à évaporation totale. A ce moment, rajouter 20cl de bouillon de poule puis ajouter la crème liquide. Laisser cuire encore 5mn à feu doux en remuant régulièrement.

Préchauffer le four à 200°C.

Retirer la branche de thym et les feuilles de laurier puis verser le tout sur les pommes de terre.

Couper le reblochon en 2 puis recouper les moitiés dans l'épaisseur. Déposer les 4 portions dans le plat (peau au dessus) de façon à couvrir au mieux la préparation.

Mettre au four 20mn en baissant à 180°C, puis mettre le four en position grill et faire gratiner.

Trucs et Astuces :

On peut remplacer les pommes de terre par des crozets. Ces petites pâtes carrées au sarrasin que l'on trouve en grande surface donneront une touche originale à votre plat. Je vous recommande notamment de prendre celles parfumées aux champignons (cèpes ou chanterelles).

Accord mets & vins :

Avec ce plat typique des montagnes, autant rester sur un vin de Savoie comme l'Apremont. Mais on peut aussi choisir un vin d'Alsace comme un riesling.