|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :** **Tartiflette**Tartiflette* 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme
* 200 gr de lardons
* 1 oignon (facultatif)
* 1 reblochon fermier
* 2 cuillères à soupe de crème fraiche
* 1 bouteille d'Apremont (vin blanc de Savoie)
 | http://files.meilleurduchef.com/mdc/library/img/postit/5.jpg |
| .. |

 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Phases techniques de la recette :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tartiflette - 1 | 1 Préparer tous les ingrédients. |  |
| Tartiflette - 2 | 2 Éplucher les pommes de terre. Cuire les pommes de terre à l'anglaise. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tartiflette - 3 | 3 À ébullition, surveiller la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans une pomme de terre. Lorsqu'elles seront cuites, la lame de couteau devra se planter sans résistance. |  |
| Tartiflette - 4 | 4 Au terme de la cuisson, égoutter et laisser tiédir. (ne pas rafraichir !!!) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tartiflette - 5Tartiflette - 6 | 5 Émincer l'oignon...6...et le faire suer à la [poêle](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/mfr-poele_elite_ceramic_24.html) avec un peu d'huile. |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tartiflette - 7 | 7 Ajouter les lardons fumés... |  |
| Tartiflette - 8 | 8 ...et laisser suer quelques minutes de plus. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tartiflette - 9 | 9 Beurrer largement un plat à gratin. |  |
| Tartiflette - 10 | 10 Couper en grosses lamelles la moitié des pommes de terre et les mettre au fond du plat à gratin. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tartiflette - 11 | 11 Ajouter la moitié des lardons et des oignons cuits. |  |
| Tartiflette - 12 | 12 Ajouter le restant de pommes de terre coupées en lamelles et le restant de lardons et d'oignons cuits. Etaler la crème fraiche sur le dessus. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tartiflette - 13 | 13 Découper le reblochon en deux dans le sens de l'épaisseur et le déposer sur vos pommes de terre (facultatif: ajouter un verre de vin blanc sec). |  |
| Tartiflette - 14 | 14 Enfourner à four très chaud (220-250°C)... |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tartiflette - 15 | 15 Jusqu'à ce que le reblochon fonde et gratine en surface. Déguster tant que c'est chaud !!! |  |

 |