|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **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 - 5  Tartiflette - 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 !!! |  | |