

Ma tartiflette

Il y a des plats sensuels comme mes petits moelleux au chocolat de la semaine dernière. Mais je n'écrirai pas un article érotique sur ma tartiflette. Pas cette fois, je vous rassure. Non pas qu'elle n'éveille pas le désir, parce qu'elle donne envie, c'est certain. Mais un désir plus basique, celui d'un estomac lambda affamé, en proie à une soudaine envie de fromage, de crème et de patates. Bref, de toutes ces choses qui font du bien et qui réchauffent. Et quoi de mieux que ce magnifique gratin savoyard pour oublier le froid hivernal de ce mois de février? Et puis, je m'en voudrais que vous soyez en manque de calories. Et que vous dépérisiez à vue d'œil.

Mon homme et moi adorons la tartiflette. Et nous en avons mangé des tartiflettes. Entre autres lors de nos escapades régulières à Annecy, jolie petite ville romantique et proche de chez nous. Un soir d'été, traversant les ponts poétiques de la vieille ville, main dans la main, les yeux dans les yeux, la bouche en cœur.

Mon homme s'arrête et me fait face: «Il faut que je te parle». Mon cœur s'emballa. Ça y est. Une demande en mariage c'est sûr. Mais c'est pas un peu trop tôt? Non en fait, pourquoi pas? Me remarier? Est-ce vraiment



Lénart/Nadine Jacquet

une bonne idée? Parce qu'on ne sait jamais ce que la vie nous réserve. Oh et puis mince, qui ne tente rien n'a rien. La peur n'évite pas le danger. On ne vit qu'une fois. C'est parti mon kiki.

Ou alors... Oh non. Mon cerveau s'emballa. Il va me dire que je ne suis pas assez ci ou trop ça. Qu'il a bien réfléchi depuis quelques temps. Que tout va trop vite. Qu'il doit faire le point. Qu'il a besoin d'être seul pour se retrouver, se reconstruire. Ce genre de baratin. Crotte, il a fait une erreur et il s'en rend compte maintenant. Il va vouloir revenir en arrière et faire une pause.

Quelle pause? Mais ça va pas non? Je vais lui dire que sur ma télécommande, je n'ai que deux boutons. Play ou stop. Pas de pause. Ni d'avance ou de retour en accéléré. Oui je sais j'ai une vieille télécommande, et alors? S'il me tient ce genre de discours, je le bascule en bas du joli petit pont du quartier si charmant de cette vieille ville si pittoresque.

«J'ai envie de... De quoi Hein, dis-le. «De manger une bonne tartiflette». Ah. Ok. Super. Parfait. Je souris bêtement. Mon homme a de l'humour. Et bon goût. Pas parce qu'il a fini par m'épouser peu après, mais parce qu'il adore la tartiflette. Quelques années plus tard, il m'aime donc apparemment toujours autant



Pour 4 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 50 minutes en tout

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 1 gousse d'ail
- 3 gros oignons
- 200 de lardons fumés
- un peu de beurre
- de l'huile à rôtir
- sel-poivre-muscade
- 1 reblochon de Savoie d'environ 450 g
- 1,5 dl de crème entière

que la tartiflette. Que je lui prépare régulièrement d'ailleurs en choisissant les meilleurs reblochons, des pommes de terre bien fermes, des lardons goûteux et une crème onctueuse. Oui mes chers épicuriens, car tout le monde sait que l'amour s'entretient de mille et une façons. Et ne pas rester sur sa faim, c'est aussi, de cet amour, ne jamais voir la fin.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Mettez les pommes-de-terre entières et non épluchées dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition, puis baissez le feu sur feu moyen et faites-les cuire ainsi 15 minutes. Pas plus, car elles ne doivent pas être trop cuites non plus. Egouttez-les dans une passoire et laissez-les tiédir. Lorsque les pommes-de-terre sont tièdes, épluchez-les et coupez-les en rondelles d'environ ½ cm. Réservez.

2 Pelez les oignons, coupez-les en deux et émincez-les en rondelles fines. Réservez. Ha-

chez la gousse d'ail et mettez-la avec les oignons.

3 Dans une grande poêle, faites chauffer un tout petit peu d'huile à rôtir et faites revenir lardons, oignons et ail à feu moyen durant 5 minutes. Ajoutez

les rondelles de pommes-de-terre. Poivrez et salez un peu. Saupoudrez d'une bonne pincée de noix de mus-

cade. Laissez cuire ainsi en mélangeant durant environ 5 minutes. Préchauffez le four à 200°C. Beurrez un plat à gratin.

4 Hors du feu, ajoutez la crème et mélangez une dernière fois. Versez le mélange dans le plat à gratin. Coupez le reblochon en 2 dans l'épaisseur, ce qui va vous donner donc 2 disques. Placez ces 2



disques sur les pommes-de-terre, croûte en haut (donc le côté coupé contre les pommes-de-terre). Ce qui va permettre au fromage de fondre dans le gratin à la cuisson. Donnez quelques tours de moulin à poivre sur le gratin.

5 Enfouissez dans le milieu du four préchauffé durant environ 30 minutes, le temps que le fromage fonde et que la croûte soit dorée. Sortez la tartiflette du four, laissez-la reposer 5 minutes et servez-la avec une salade verte. ■