



• • • •

# Tartiflette

## «à ma façon»



DES HALLES  
ET DES  
GOURMETS

• • • •



## Ingédients pour 4 personnes

- ♦ 1 kg de pommes de terre
- ♦ 200 g de lardons
- ♦ 25 cl de crème fraîche crue et épaisse
- ♦ 200 g d'oignons émincés
- ♦ 1 reblochon
- ♦ 30 cl de vin blanc sec
- ♦ Sel et poivre



## Préparation

Préchauffez le four à 140°C,

Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles fines de 2 à 4 mm d'épaisseur,

Dans un plat à gratin, disposer au fond une première couche de pommes de terre,

Ajouter une couche de lardons et d'oignons (préalablement émincés), puis étaler la crème fraîche à l'aide d'une cuillère,

Incorporer quelques lamelles de reblochon.

Couvrir d'une autre couche de pommes de terre, puis de lardons, d'oignons, de crème fraîche, et une nouvelle fois de reblochon,

Recouvrir le tout avec les pommes de terre restantes, puis les lamelles de reblochon en étalant le reste du pot de crème fraîche sur l'ensemble,

Pour finir, verser le vin blanc sec qui va doucement s'infiltrer dans la préparation.

Enfournez pendant environ 2 heures, afin que les pommes de terre, les lardons et les oignons puissent cuire lentement et dans le mélange de crème, de vin et de reblochon.

Surveiller régulièrement la cuisson en plantant un couteau dans les pommes de

