

Tartiflette

CUISIMAGES

Réf :
4008

Type :
Légumes

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
40 min
A 150°C

Coût :
 

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1/2 Reblochon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 300 g de lardons
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 kg de pommes de terre
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à café de fond de veau
- Sel et poivre du moulin
- 1 noix de beurre



Dans un faitout, faites cuire les pommes de terre dans 2 litres d'eau salée pendant 30 min.

Pelez l'ail et l'oignon et coupez les finement.



Dans une poêle, faites revenir l'ail et l'oignon dans une noix de beurre.

Ajoutez les lardons et faites les dorer pendant 5 min sur feu moyen.



Ajoutez 1 verre de vin blanc.

Puis le fond de veau dilué dans 100 ml d'eau.



Laissez frémir sur feu doux pendant 5 min.



Ajoutez la crème fraîche, portez à ébullition et laissez cuire 1 min sur feu doux.

Poivrez et réservez.



Préchauffez le four à 150°C pendant 15 min.



Epluchez les pommes de terre et coupez les en rondelles.

Répartissez les pommes de terre au fond d'un plat à gratin.



Recouvrez les avec les lardons.



Coupez le Reblochon en 2 demi cercles que vous déposerez sur les lardons, croûte à l'intérieur.

Enfournez pendant 40 min à 150°C.



Conseils
Variante
Vins

Servez avec une salade verte

Apremont