Recette de la Tartiflette (6 persones)

Ingrédients:

1 kg pommes de terre à chair plutôt ferme 2 oignon blancs 1 Reblochon 200 g lardons nature 30 g beurre 25 cl vin blanc 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche sel, poivre

Préparation:

Peler les pommes de terre et les couper en gros dés, puis les plonger dans une casserole d'eau salée. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes.

Peler et hacher les oignons en petits dés. Les faire fondre 5 minutes avec le beurre à feu vif. Ajouter les lardons et laisser fondre encore 10 minutes. Incorperer les pommes de terre puis les faire rissoler à feu vif,5 à 10 minutes.

Ajouter le vin blanc, saler, poivrer, et laisser évaporer quelques instants sans dessécher complètement la preparation, puis verser le tout dans un plat á gratin. Recouvrir de crème fraîche.

Couper le Reblochon entier en deux, dans l'épaisseur(hochkant) de facon à ce queles deux croûtes forment jaqune un disque. Déposer les morceaux de fromage ainsi découpés sur le dessus, côté croûte vers la haut. Il faut que le fromage couvre tout la préparation. Mettre le tout au four et laisser cuire 25 minutes à 200°.

Servir avec une salade verts. N'oubliez pas une bouteille de vin blanc.