La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

TARTIFLETTE

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régalent !

MA RÉGION SES TERROIRS

TARTIFLETTE

6 PERSONNES	★☆☆	20 MIN.	60 MIN.

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de pommes de terre
- 1 reblochon
- 150 g de lardons fumés
- 100 g de crème épaisse
- 200 ml de vin blanc sec (1 verre)
- 3 oignons jaunes
- 3 c. à s. d'huile
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Lavez, épluchez et faites cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 15 à 20 minutes. Égouttez-les et réservez.

Pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre ou d'huile. Lorsqu'ils deviennent translucides, ajoutez les lardons et faites-les dorer. Déglacez avec le vin blanc et laissez mijoter jusqu'à évaporation. Réservez.

Préchauffez le four à 200°C. Coupez les pommes de terre en rondelles épaisses. Grattez la croûte du reblochon et coupez-le en deux horizontalement.

Beurrez un plat à gratin. Saupoudrez de muscade et de poivre. Répartissez-y les pommes de terre, puis les oignons et les lardons dorés au vin blanc. Recouvrez le tout de crème fraîche, puis déposez le reblochon, croûte vers le haut. Enfournez pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le reblochon forme une croûte bien dorée et gratinée. Servez bien chaud avec une salade verte.

Variante :

- Le reblochon peut également être découpé en lamelles pour recouvrir le plat.
- Remplacez les pommes de terre par des « crozets » (petites pâtes carrées, originaires de Savoie) pour réaliser une croziflette !