

Tartiflette

Plat inventé dans les années 1980, la recette est un des emblèmes de la cuisine française à base de reblochon de Savoie.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h15

Cuisson : 01h00

Temps total : 01h15

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1,5 kgs de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 Reblochon de Savoie
- 250 g. de lardons
- 20 cl. de crème fraîche
- 20 cl. de bière
- 10 cl. d'huile
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre. Faites les cuire 30 minutes dans une casserole d'eau.
2. Pendant ce temps là, émincer les oignons.
3. Dans une casserole, mettez un peu d'huile pour faire revenir les oignons.
4. Une fois les oignons dorés, ajouter les lardons.
5. Une fois les lardons saisis, ajouter la bière. Remuer régulièrement.
6. Dès que la bière a réduit, incorporer la crème fraîche, remuer et laisser mijoter.
7. Préchauffer votre four à 180°.
8. Couper les pommes de terre en tranche d'un centimètre environ. Disposer la moitié dans un plat à gratin.
9. Ajouter la moitié de la préparation contenant les lardons. Puis ajouter le reste des pommes de terre.
10. Ajouter le reste de la préparation contenant les lardons. Couper le fromage en deux et disposer sur le plat les 2 parties croute vers le haut.
11. Mettre au four 30 minutes.
12. Vous pouvez déguster la tartiflette avec une salade. Bon appétit.