

LA RECETTE DU CRI



LA TARTIFLETTE

6 pers.

Ingrédients

- 1,2 KILO DE POMMES DE TERRE ROUGES
VARIÉTÉ CHÉRIE
- 200 G DE LARDONS FUMÉS
- 2 OIGNONS
- 1 REBLOCHON DE SAVOIE
- 1 POT DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
- 10 CL DE VIN BLANC SEC

ACCOMPAGNEMENT

- SALADE

Préparation

1. PELER ET COUPER EN RONDELLES LES POMMES DE TERRE. LES METTRE DANS UNE CASSEROLE D'EAU FROIDE ET 1 CUILLÈRE À SOUPE DE SEL. PORTER À ÉBULLITION ET CUIRE ENVIRON 10 MINUTES. ÉGOUTTER LES POMMES DE TERRES UNE FOIS CUITES.
2. DANS UNE POÊLE, METTRE UN PEU D'HUILE ET FAIRE REVENIR LES OIGNONS ÉMINCÉS EN LAMELLES. LORSQU'ILS DEVIENNENT TRANSPARENTS, AJOUTER LES LARDONS ET LES FAIRE CUIRE.
3. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 220°C. BEURRER UN PLAT À GRATIN, ET Y DISPOSER LA MOITIÉ DES POMMES DE TERRE. AJOUTEZ LA MOITIÉ DES LA LARDONS ET OIGNONS.
4. RÉPÉTER L'OPÉRATION UNE SECONDE FOIS. DISPOSER DES CUILLÈRES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE SUR LE DESSUS.
5. COUPER LE REBLOCHON EN DEUX DANS SA LONGUEUR, ET LE DISPOSER, CROÛTE VERS LE HAUT, SUR LA TARTIFLETTE. ARROSER DU VIN BLANC.
6. CUIRE AU FOUR 20 MINUTES À 220°C.