



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Tartiflette au reblochon

Pour 3 personnes

Très facile

60 min

3.02€ La portion (prix indicatif)

La vraie ! Pas de crème mais un bon reblochon : in tartiflette we trust.

Lancez un feu de cheminée (ou une version filmée sur votre ordinateur) et dégustez votre tartiflette au coin du feu pour un effet "Retour d'une journée à la montagne" !

Les ingrédients

- **600 g** de Pomme de terre pour purées, frites
- **240 g** de Reblochon
- **150 g** de Lardon ou allumette fumées
- **2 pièce** de Oignon jaune
- **25 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)

Étapes de préparation

**Préparation** : 15 min**Cuisson** : 45 min**Attente** : 0 min

La préparation

- 1 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante (ou 220°C en chaleur traditionnelle).

Les pommes de terre

- 2 Faites bouillir un grand volume d'eau salée dans une casserole pour y cuire les pommes de terre.
- 3 Épluchez 600 g de pommes de terre. Vous obtiendrez environ 500 g de pommes de terre

épluchées.

- 4 Coupez des rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Rincez-les à l'eau froide puis égouttez-les.
- 5 Faites-les cuire dans l'eau bouillante entre 8 et 10 minutes, cela dépendra de l'épaisseur des rondelles.
Piquez-les avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson. Elles devraient être cuites, tout en restant fermes. Égouttez-les.

Les lardons et les oignons

- 6 Pendant que les pommes de terre cuisent, faites dorer 150 g de lardons dans une poêle bien chaude, sans ajouter de matière grasse.
- 7 Émincez 2 oignons.
- 8 Quand les lardons sont bien dorés, réservez-les dans un bol mais conservez la graisse dans la poêle. Faites-y revenir les oignons quelques minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 9 Si vous le souhaitez, déglacez les oignons avec 25 ml de vin blanc. Laissez-le s'évaporer.
- 10 Ajoutez les pommes de terre et mélangez brièvement.

Le montage

- 11 Dans votre plat à gratin, déposez la moitié du mélange pommes de terre/oignons. Poivrez généreusement.
- 12 Recouvrez avec la moitié des lardons.
- 13 Répétez les opérations : PDT/oignons + lardons
- 14 Coupez 240 g de reblochon en lamelles dans la longueur (6 pour un demi reblochon). Disposez-les sur les lardons.
- 15 Enfournez environ 30 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu et soit bien gratiné.
- 16 Nous vous conseillons de laisser refroidir la tartiflette 5 à 10 minutes avant de déguster.

Vous pouvez faire ce plat en avance bien sûr, il n'en sera que meilleur !