

10 janvier 2008

### Tartiflette au poireaux et aux chanterelles



(pour 4)

*3 grosses pommes de terre cuites et épluchées  
1 poignée de chanterelles séchées  
1 poireau finement émincé  
1 oignon émincé  
lardons fumés  
huile d'olive  
½ reblochon  
1 verre de vin blanc sec  
poivre*

Réhydratez les chanterelles dans un bol d'eau chaude.  
Faites suer l'oignon et le poireau séparément dans un peu d'huile. Réservez. Faites revenir les lardons.  
Coupez les pommes de terre en tranches pas trop grosses.  
Grattez le reblochon puis coupez-le en 2 dans l'épaisseur.  
Dans un plat, alternez les couches de pommes de terre, oignon, poireau, lardons et chanterelles en poivrant entre les couches.  
Arrosez de vin blanc sec.  
Terminez par le reblochon.  
Faites fondre le fromage et gratiner à four chaud pendant environ 30 minutes.