

Tartiflette aux topinambours



J'ai ramené de la ferme des topinambours. Je n'en avais jamais mangé et son goût d'artichaut surprend. Idéal si on veut manger des artichauts hors saison. Les topinambours se cuisinent comme des pommes de terre ou des panais.

Pour 4 personnes :

- 1 kg de topinambours
- 1 reblochon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 150 g de lardons
- 2 oignons
- 10 cl de crème liquide
- Sel et poivre

Peler et couper les topinambours en lamelles.

Dans une casserole d'eau salée, faire cuire les topinambours pendant 20 minutes environ. Vérifier la cuisson des topinambours : la lame d'un couteau doit s'y enfoncer facilement.

Faire bouillir de l'eau et ajouter les lardons à l'aide d'une écumoire. Faire cuire 2 minutes puis retirer les lardons et les disposer sur du papier absorbant.

Préchauffer le four à 210 ° (th. 7).

Peler et émincer les oignons. Les faire suer avec l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les lardons et faire revenir l'ensemble une dizaine de minutes. Couper des fines lamelles de reblochon.

Beurrer un plat à gratin. Déposer une couche de topinambours. Ajouter le mélange oignons-lardons. Poivrer et saler (les lardons ont perdu leur goût saler lors de la cuisson dans l'eau). Recouvrir d'une nouvelle couche de topinambours et verser la crème liquide et recouvrir des lamelles de reblochon.

Enfourner environ 10 minutes et servir aussitôt. Attention à ne pas trop faire cuire la tartiflette, le reblochon doit être à peine doré et coulant sinon il risque de se transformer en gras.