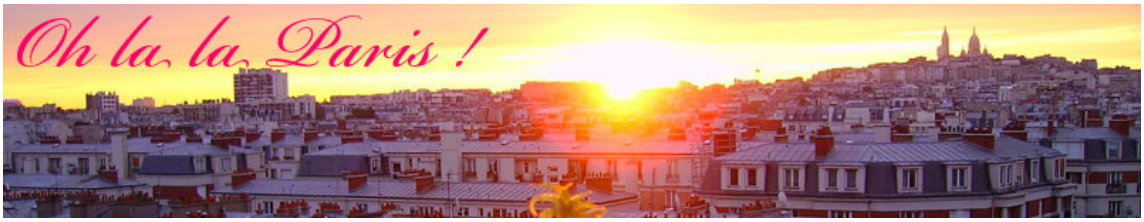

Tartiflette

Temps de préparation: 20mn

Temps de cuisson: 45mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,5kg de pommes de terre à chair ferme
- 400g de lardons fumés ou jambon cru de Savoie
- 2 oignons
- 1 reblochon
- 1 verre d'Apremont (vin de Savoie)

Préparation:

1. Cuire les pommes de terre non épluchées dans une casserole d'eau. Vérifier la cuisson régulièrement en plongeant un couteau dans une pomme de terre.

2. Préchauffer le four à 220°

4. Émincer les oignons et les faire suer dans un peu d'huile.

5. Ajouter les lardons ou le jambon aux oignons.

6. A la fin de la cuisson (environ 20mn), égoutter les patates et les éplucher. Les couper en tranches et les placer dans un plat à gratin.

7. Ajouter les lardons et les oignons.

8. Ajouter le reblochon coupé en 2 dans la tranche ou en petits morceaux.

9. Verser un verre de vin blanc.

10. Enfourner et laisser gratiner (environ 20mn).

11. Servir avec une salade verte.