

Tartiflette au munster et jambon fumé



Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre à chair ferme

2 oignons

15 cl de vin blanc sec

160 g de munster

20 cl de crème liquide

3 tranches épaisses de jambon fumé

2 c à s d'huile végétale

Sel et poivre du moulin

Cuire les pommes de terre avec leur peau à l'eau bouillante salée. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau puis les égoutter, les laisser tiédir et les couper en rondelles.

Émincer les oignons et les faire revenir à la poêle dans l'huile, saler et poivrer. Quand ils commencent à dorer ajouter le vin blanc et laisser réduire presque à sec.

Tailler le jambon en allumettes. Couper le munster en morceaux et le mixer avec la crème liquide. Assaisonner.

Dans un plat à gratin disposer une première couche de pommes de terre, saler et poivrer, ajouter la moitié des oignons et du jambon et verser la moitié de la crème au munster. Renouveler l'opération et enfourner à four préchauffé à 200° pendant 25 à 30 mn. La tartiflette est prête quand elle est bien gratinée. Servir avec une salade verte bien vinaigrée et assaisonnée à l'échalote.

Vin conseillé : un Chinin-Bergeron

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>