

Tartiflette

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 1kg200 de pommes de terre
- 1 reblochon
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 1 oignon pelé et émincé
- 150g de lardons
- 70cl d'eau
- 70cl de lait
- 70g de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux.
3. Mettre à précuire les pommes de terre 10 min dans une casserole avec l'eau et le lait puis les égoutter.
4. Faire revenir l'oignon et les lardons dans une sauteuse avec l'huile d'olive.
5. Ajouter les pommes de terre avec la crème fraîche et le vin blanc.
6. Laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien nappées de crème.
7. Mettre les pommes de terre au fond d'un plat à gratin.
8. Couper le reblochon en morceaux puis les répartir sur les pommes de terre.
9. Cuire au four jusqu'à ce que la tartiflette soit bien gratinée.

