



Tartiflette et fondue savoyarde

Tartiflette (pour 6 personnes)

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (épluchées et cuites)
- 1 reblochon fermier
- 200 g de lardons
- 2 oignons
- 2 càs de crème fraîche
- Huile
- Poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 230°C.

2/ (Faites cuire les pommes de terre.)

3/ Pendant ce temps, émincez les oignons et faites-les suer avec un peu d'huile dans une poêle.

4/ Ajoutez les lardons et laissez suer quelques minutes de plus. Poivrez.

5/ Coupez les pommes de terre cuites en grosses lamelles.

6/ Mettez la moitié des pommes de terre dans un plat beurré, puis la moitié du mélange oignons-lardons. Ajoutez ensuite le reste de pommes de terre et d'oignons-lardons.

7/ Etalez la crème fraîche dessus.

8/ Coupez le reblochon en deux et déposez-le côté croûte sur le dessus. Enfournez et faites cuire jusqu'à ce que le reblochon fonde et commence à dorer.

9/ Sortez la tartiflette du four et servez aussitôt.



Fondue Savoyarde (pour 4 personnes)

- 500 g de Beaufort
- 400 g de fromage à pâte dure (Comté)
- 300 g de tome de Savoie
- 2 à 3 verres de vin blanc (vin des Abymes)
- 1 petit verre de kirsch
- 1 càc de maïzena
- 1 gousse d'ail
- 1 gros pain à croûte

- 1/ La veille, coupez le pain en morceaux pour qu'il durcisse.
- 2/ Ecroutez et coupez les fromages en lamelles.
- 3/ Faites dissoudre une cuillère de Maïzena dans un petit verre de kirsch.
- 4/ Frottez le caquelon avec la gousse d'ail jusqu'à usure de l'ail.
- 5/ Mettez le vin blanc à chauffer. Quand il mousse, baissez le feu et ajoutez petit à petit les fromages en lamelles en remuant avec une cuillère en bois.
- 6/ Quand le fromage est fondu, ajoutez le kirsch et la maïzena.
- 7/ Allumez le réchaud et posez la fondue dessus. Remuez de temps en temps avec la cuillère en bois. Servez avec des oignons et des cornichons au vinaigre.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tartiflette-et-fondue-savoyarde?id=8804797&emissionId=5931