



La tartiflette classique

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de pomme de terre type Bintje
- 200 gr de poitrine de lard fumé
- 200 gr d'oignons
- 1 reblochon et demi bien fait (lorsqu'on appuie sur le côté du reblochon, le doigt doit s'enfoncer un peu)
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Beurre clarifié
- Une pincée de piment d'Espelette

Préparation

1. Coupez la poitrine de lard en morceaux et faites-les revenir dans un peu de beurre clarifié. Ajoutez une gousse d'ail émincée ;
2. Epluchez les pommes de terre, débitez-les en lamelles, rincez-les bien et essuyez-les dans un torchon ;

3. Ajoutez les oignons coupés en grosses lamelles et laissez-les fondre un peu. Ajoutez ensuite les pommes de terre et faites-les légèrement dorer de tous les côtés ;
4. Pendant ce temps, coupez la moitié du reblochon en morceaux, laissez la croûte et ajoutez-les à la préparation de pommes de terre. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Mélangez bien afin que le fromage fonde bien ;
5. Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7) et 4 petits plats allant au four en frottez-en le fond et les bords avec 1 gousse d'ail épluchée ;
6. Coupez le reblochon entier en 8 tranches ;
7. Dans le plat à gratin, étalez une couche de pommes de terre aux lardons, disposez dessus une tranche du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre et terminer par une tranche de fromage ;
8. Enfournez 20 minutes. A mi-cuisson, ajoutez un peu de crème fraîche ;

Bon appétit