

Max & VÉNUMS

Tartiflette selon Max

Emulsion de reblochon et pommes de terre, lard confit, pétales d'oignon

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 reblochon bien fait
- 1 litre de bouillon de volaille
- 150 gr de lard Breydel (en grandes surfaces)
- 300 gr de pommes de terre type Bintje
- 20 cl de crème fraîche
- 1 oignon de Cévennes
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 c à soupe de sucre fin
- Beurre clarifié
- Piment d'Espelette
- Noix de muscade
- Sel et poivre

Préparation

1. Placez le bloc de lard dans un plat allant au four, mouillez à hauteur avec le bouillon de volaille. Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium en enfournez 1 heure à 160° ;
2. Elevez la croûte du reblochon et faites-la sécher au four 20 minutes. Réservez ;

3. Cuisez les pommes de terre avec leur peau ;
4. Epluchez l'oignon en laissant le bois (le cul) et le dessus. Placez l'oignon dans un récipient hermétique allant au micro-ondes. Salez, poivrez . Ajoutez le laurier, le thym, du piment d'Espelette et arrosez de beurre clarifié. Cuisez au four micro-onde entre 7 et 11 minutes ;
5. Une fois cuit, coupez l'oignon en 4 et réservez le jus de cuisson dans un poêlon ;
6. Mettez du beurre clarifié dans une poêle, ajoutez la c à soupe de sucre, mélanger et ajoutez les morceaux d'oignon. Faites-les caraméliser ;
7. Epluchez les pommes de terre, coupez-les gros dés et mettez-les dans le poêlon avec le jus de cuisson de l'oignon. Ajoutez la crème et de la noix de muscade. Cuisez 5 minutes à feu doux ;
8. Sortez le lard du four, débitez-le en 4 morceaux en gardant la couenne. Faites croûter toutes les faces dans du beurre clarifié ;
9. Mixer la croûte du reblochon séchée. Réservez ;
10. Mixez les pommes de terre, ajoutez-y le reblochon et un peu de noix de muscade. Mixez de nouveau. Poivrez. Passez au chinois et placez l'appareil dans un siphon ;
11. Déposer dans une assiette creuse la mousseline de pommes de terre/reblochon, posez au centre un bloc de lard confit, finissez par quelques pétales d'oignons et saupoudrez la mousseline avec la poudre de croûte de reblochon.

Bon appétit