

# Tartiflette



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 15 minutes + 5 minutes sous le grill**

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 300 g de lard fumé
- 1 gros oignon
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 petit reblochon
- Sel
- Poivre

Coupez le lard fumé en petits lardons.

Émincez l'oignon en tranches.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches pas trop fine, d'environ 5 mm d'épaisseur.

Dans une poêle chaude sans matière grasse (le lard va rendre un peu de graisse), faites revenir les lardons et l'oignon et laissez cuire 5 minutes sur feu moyen en mélangeant souvent.

Ajoutez les pommes de terre.

Versez le vin blanc et faites cuire pendant 20 minutes sans couvrir en mélangeant souvent. *Les pommes de terre doivent être à peine cuites.*

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Beurrez un grand plat à four ou des petits plats individuels. Répartissez la poêlée de pommes de terre aux lardons dans le plat.

Coupez le reblochon dans l'épaisseur (coupez en deux selon la taille de votre plat).

Placez le fromage sur les pommes de terre aux lardons en veillant à mettre la croûte du fromage au dessus. *Si vous placez la croûte en dessous le fromage ne pourra pas couler sur les pommes de terre.*

Recouvrez le ou les plats de papier aluminium. *Étant donné qu'il n'y a pas de crème dans le plat, ce procédé permet au fromage de ne pas sécher et de bien se répartir dans les pommes de terre.*

Glissez au four pour 15 minutes puis ôtez le papier alu et finissez la cuisson en position grill pendant 5 minutes.

A la sortie du four, patientez 5 minutes avant de servir.

N'oubliez pas une petite salade verte pour accompagner la tartiflette.