

Tartiflette 100% cuite au four

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une soirée hivernale conviviale en perspective avec un plat gouteux, très facile à faire et qui plait à tous ?

Tentez la tartiflette avec un bon reblochon de Savoie bien sûr.

La particularité de ma tartiflette est que je mets tout tout cru dans le plat !

Ingrédients (pour 4-5 personnes) :

- * 1kg200g de pomme de terre
- * 300g de lard (nature ou fumé)
- * 1 oignon
- * 1 reblochon
- * 15 à 20cl de crème fraîche
- * sel (peu), poivre



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Peler les oignons et les émincer.

Peler les pommes de terre puis couper-les en cubes.

Couper le lard en petits lardons.

Préparer le reblochon en enlevant les « angles ». Couper-le ensuite en 2 puis à nouveau en 2 dans le sens de la longueur. Cela fera ainsi 4 quarts de reblochon avec un côté crouste et un côté cœur.

Dans un grand plat à gratin, mettre les pommes de terre dans le fond, puis bien répartir dessus les lardons, les oignons, le poivre (et un peu de sel).

Placer la crème par-dessus et bien mélanger à la spatule.

Lisser et disposer dessus les quarts de reblochon les uns à côté des autres, crouste vers le haut.

Enfourner pour 1 heure (à 1h15).

Servir bien chaud.

Astuces :

Préférer des pommes de terre qui ne font pas la « purée » afin qu'elles restent sous forme de cube. Les patates « nouvelles » peuvent rendre un peu d'eau et faire une sauce plus liquide.

Si vous n'avez pas de lard, vous pouvez mettre des lardons.

Ne pas trop saler car il y a déjà beaucoup de sel dans les différents produits de la croziflette.

Si vous avez du temps, vous pouvez faire revenir les lardons et les oignons avant. Ensuite, vous pouvez également faire cuire les pommes de terre et assembler ensuite tous les ingrédients. Bien sûr il faudra alors juste faire gratiner 20 à 30 minutes l'ensemble.

Mon plat à gratin mesure 25x38cm environ. Si c'est mon plat en « blanc » en porcelaine, il faut prévoir 1h15.