

TARTIFLETTE SAVOYARDE

Juillet 2003 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 2 kg de pommes de terre à chair ferme (Charlotte)
- ★ 200 g de lardons nature
- ★ 150 g de dés de jambon ou d'épaule
- ★ 1 reblochon fermier
- ★ 2 oignons paille
- ★ 2 ou 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 20 g de beurre
- ★ 7 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Faitout, 3 poêles, Plat à four en terre cuite

Préparation : 30 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 11,30 € (soit 1,41 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les faire cuire 10 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les laisser totalement refroidir. Émincer les oignons. Dans une poêle faire suer les lardons à sec une ou deux minutes, jeter le jus, égoutter sur papier absorbant. Dans une autre poêle faire blondir à feu doux les oignons dans une cuillère à soupe d'huile d'arachide. Faire rissoler la moitié des pommes de terre dans 3 cuillères à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Renouveler l'opération avec l'autre moitié.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer un plat à four en terre cuite. Disposer une couche de pommes de terre, par-dessus disperser les lardons, les dés de jambon et les oignons. Saler et poivrer. Verser la crème fraîche. Recouvrir du reste des pommes de terre. Poivrer généreusement, saler modérément. Couper le reblochon en quatre parts et chaque part dans le sens de l'épaisseur. Disposer celles-ci sur les pommes de terre, côté croûte vers le haut. Mettre au four pour 30 minutes, le fromage doit être bien fondu. Servir avec une salade verte.

Boisson :

Un vin blanc de Savoie : Aymes, Apremont. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.