TARTIFLETTE

PRÉPARATION : 20 min
CUISSON : 55 min
TEMPS TOTAL : 1 h 05

Ce plat généreux et fondant a pour ingrédient principal la pomme de terre qu'on allie à une préparation de bacon et de crème.

On recouvre le dessus de fromage reblochon et on enfourne jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

Servie chaude, la tartiflette est des plus réconfortantes.

Inventée dans les années 1980, la tartiflette est un plat d'origine savoyarde relativement récent. Elle est rapidement devenue l'un des emblèmes de la cuisine française, y compris à l'étranger.

En 2014, la « tartiflette au reblochon de Savoie » a obtenu le Label Rouge, garantissant le respect de critères précis.

Pour qu'un plat puisse porter cette appellation, le reblochon de Savoie doit être le seul fromage utilisé et représenter au moins 20 % du poids total de la recette.

De plus, la préparation doit être gratinée dans un four traditionnel.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons
- 200 g d’oignons
- 2 c. à soupe d’huile
- 1 gousse d’ail
- Sel et poivre
- 1 reblochon (fromage)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Éplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer puis les essuyer avec un torchon propre.
3. Faire chauffer l’huile dans une poêle et y faire fondre les oignons.
4. Lorsque les oignons sont fondus, ajouter les pommes de terre et les faire dorer.
5. Une fois les pommes de terre dorées, ajouter les lardons et les faire revenir quelques minutes.
6. Gratter la croûte du reblochon et le couper en deux dans l’épaisseur.
7. Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec la gousse d’ail.
8. Dans le plat, étaler une couche de pommes de terre aux lardons, déposer la moitié du reblochon, puis recouvrir d’une nouvelle couche de pommes de terre. Terminer avec le reste du reblochon, croûte vers le haut.
9. Enfourner pour environ 20 minutes, jusqu’à ce que le fromage soit bien fondu et doré.