



Pommes de terre

Tartiflette des montagnards



1h15 **35 min** **40 min** **0** **654**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la tartiflette

1 kg **Pomme(s) de terre**
125 g **Lardon(s)**
400 g **Reblochon(s)**
2 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
10 cl **Vin blanc**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher et déposer les pommes de terre dans une grande casserole d'eau froide.
- 2 Porter l'eau à ébullition et laisser cuire pendant environ 20 minutes.
- 3 Pour vérifier la cuisson des pommes de terre, planter un couteau dans la chair. Si celui-ci s'enfonce facilement, la pomme de terre est cuite.
- 4 Quand les pommes de terre ont refroidi, les couper en rondelles. Réserver.
- 5 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 6 Les faire revenir quelques instants dans une poêle chaude avec un filet d'huile, afin qu'ils soient dorés. Réserver.
- 7 Dans la même poêle, sans ajouter de matières grasses, faire revenir les lardons quelques instants.
- 8 Quand ils sont dorés, arrêter la cuisson et les déposer sur du papier absorbant, réserver.

Étape 2

Préparation et cuisson de la tartiflette

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7)
- 2 Couper la gousse d'ail en deux et la frotter dans le plat de cuisson.
- 3 Disposer les pommes de terre dans le plat. Répartir les lardons et les oignons de façon homogène.
- 4 Ajouter le vin blanc.
- 5 Recouvrir du fromage coupé en lamelles.
- 6 Enfourner pendant 40 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tartiflette du four et servir avec une salade verte.