

La tartiflette

Par : La belle vie

Nb. portions : **6** (1.84€/pers.)

Temps de préparation : **20mn**

Temps de cuisson : **45mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ● ○ ○ Très facile

Le plat symbole de l'hiver, réconfortant à souhait.

Ingrédients :

- **1 pièce** de Oignon jaune
- **1 kg** de Pomme de terre charlotte
- **450 g** de Reblochon
- **200 g** de Lardons fumés



Etapes de préparation :

- 1** Préchauffez le four à 200°C.
- 2** Les pdt :
Faites cuire les pommes de terre dans une grande casserole remplie d'eau bouillante. Piquez-les avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson. Au bout de 15 ou 20 minutes, elles devraient être cuites, tout en restant fermes. Egouttez-les, laissez-les refroidir et épluchez-les. Puis coupez-les en grosses rondelles.
- 3** Les oignons et les pdt :
Ciselez un oignon.
Dans une grande poêle, faites revenir les oignons et les lardons (avec un peu d'huile et de beurre si vous voulez, mais normalement le gras des lardons suffit à faire fondre les oignons).
Ajoutez ensuite les patates pour les faire légèrement griller. Salez et poivrez.

Mettez votre fricassée dans un plat à gratin.

- 4 Montage et cuisson :
Coupez le reblochon dans le sens de la longueur, puis en quarts.
Déposez ces quarts sur le plat.
- 5 Enfournez votre tartiflette pour environ 25 minutes.
La croûte doit être bien dorée et grillée (le meilleur).
- 6 A accompagner d'une salade et d'une bouteille de blanc de Savoie.