

# Tartiflette savoyarde au Reblochon

Recette pour 4 personnes

## Description

Le classique de montagne savoyarde: pommes de terre, oignons, lard fumé et fromage Reblochon, le tout cuit tout doucement au four.

## L'astuce du chef

Vous pouvez aussi réaliser cette recette dans des ramequins individuels pour une présentation originale.

## Ingrédients

### Pour la tartiflette savoyarde

- 1 Kg Pommes de terre yukon gold
- 2 Unité(s) Oignon
- 200 Gr Lard fumé
- 100 Ml Vin blanc
- 300 Gr Fromage reblochon
- 1 Gousse(s) Ail
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
  
- Sel et poivre

### Pour la petite salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 30 Ml Huile d'olive
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

### Mise en place

Cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau (départ à l'eau froide). Épluchez les, puis coupez-les en fines lamelles. Coupez les oignons en fines lamelles. Écraser la gousse d'ail. Taillez des lardons dans le lard fumé.

### Préparation de la tartiflette savoyarde

Dans une poêle, faites sauter les lardons, ajoutez les oignons et cuire à feu doux pendant 5min. Ajoutez ensuite le vin blanc et la gousse d'ail et cuire durant 2 à 3min. Dans un plat à gratin, alternez des couches de pommes de terre et des couches d'oignons/lardons. Salez et poivrez chaque couche. Pour finir, taillez des tranches de Reblochon puis en recouvrir le gratin. Versez un peu de crème dans le plat, puis enfourner pendant environ 25min.

### Préparation de la petite salade

Mélangez le vinaigre avec la moutarde au fouet puis incorporez l'huile en filet. Assaisonnez de sel et poivre et ajoutez au mesclun au dernier moment.

### Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, placez une portion de tartiflette accompagnée d'une petite salade.

**Bon appétit!**