

LA TARTIFLETTE DE SAVOIE DE MARC VEYRAT

Coût : 2 euro(s) par personne

Ingrédients

pour 4 pers.

200 g de reblochon

60 g de beaufort râpé

6 pommes de terre moyennes

1/2 oignon pelée et hachée

60 g de petits lardons fumés

15 g de beurre

50 g de crème fouettée

1 verre de vin blanc sec

1/2 dl de bouillon de volaille ou de bouillon de légume

Gros sel, sel et poivre

Préparation

1) Bien laver 6 pommes de terre moyennes non pelées. Puis les mettre dans une casserole, les recouvrir d'eau froide, saler, et porter à ébullition. Cuire ces pommes de terre de 20 à 40 minutes suivant leur grosseur. Vérifier leur cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau, celle-ci doit s'enfoncer facilement.

2) Faire fondre 15 g de beurre dans une casserole, puis ajouter et faire suer 1/2 oignon préalablement pelé et haché pendant 1 à 2 minutes. Déglacer ensuite avec un verre de vin blanc sec, porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à obtenir la valeur d'une cuillère à soupe de liquide.

3) Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter, les peler et les couper en gros morceaux.

4) Préchauffer le four à 240°degC.

5) Mélanger délicatement dans un grand récipient les morceaux de pomme de terre avec 60 g de petits lardons fumés, et la réduction de vin blanc et l'oignon haché. Mettre le tout dans un plat de cuisson.

6) Couper 200 g de reblochon en morceau après avoir éliminé la croûte. Mettre les morceaux dans un récipient et les faire fondre dans un four à micro-ondes ou traditionnel. Le reblochon doit être tiède, pas trop chaud. Dès que le reblochon est fondu, le mettre tiède dans le bol d'un mixeur, l'émulsionner en y incorporant 1/2 dl de bouillon de volaille ou de bouillon de légume. Incorporer ensuite 50 g de crème fouettée, assaisonner de sel et de poivre. Verser ce mélange sur les pommes de terre. Parsemer harmonieusement en diagonale 60 g de beaufort râpé. Glisser au four pendant 8 à 12 minutes, le temps que le dessus soit coloré.