

LA TARTIFLETTE DERIVEE DE CELLE DE MARC VEYRAT

Ingrédients

400 g de reblochon 80 g de Beaufort ou Comté râpé
12 pommes de terre moyennes 1 oignon pelé et haché
200 g de petits lardons fumés 15 g de beurre
100 g de crème fraîche épaisse 1 verre de vin blanc sec
1 demie tablette de bouillon de volaille ou de bouillon de légumes diluée dans 15 cl d'eau très chaude
Gros sel, sel et poivre



Préparation

Bien laver les pommes de terre non pelées. 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.

Faire fondre 15 g de beurre dans une casserole, puis ajouter et faire suer 1 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.

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

Préchauffer le four à Th 8.

Passer les lardons au micro ondes ou à la poêle à feu doux, puis les égoutter.

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

Couper le Reblochon en morceaux 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 le bouillon. Incorporer ensuite la crème fraîche, en continuant à mixer, assaisonner de sel et de poivre. Verser ce mélange sur les pommes de terre et mélanger à nouveau. Parsemer de Beaufort (ou Comté) râpé. Glisser au four pendant 30 minutes.

