

# TARTIFLETTE



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Sophie de [l'espace-recettes.fr/](http://espace-recettes.fr/)

## Ingrédients :

- 1000 g de pommes de terre
- 1 reblochon
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bonne pincée de poivre
- 400 g de lardons fumés
- 1 c à soupe de moutarde à l'ancienne
- 200 g de crème fraîche liquide
- 200 g de Saint Nectaire (ou autre fromage du même type)
- 70 g de vin blanc sec
- 1 c à soupe de maïzena
- 800 g d'eau

## Préparation :

- Eplucher les pommes de terre, les couper en lamelles fines et les mettre dans le Varoma
- Eplucher les oignons, les couper en deux et les mettre avec les gousses d'ail dans le bol, mixer 5 secondes à vitesse 5
- Verser les oignons sur les pommes de terre, poivrer, saler et mélanger
- Mettre 800 g d'eau dans le bol (vous n'êtes pas obligé de le laver entre les deux, s'il reste des morceaux d'oignon, ce n'est pas grave). Poser le varoma dessus, programmer 40 minutes à température Varoma, vitesse 1
- Préchauffer le four à 200°
- Beurrer un plat à gratin, mettre la moitié des pommes de terre. Couper 100 g de Saint Nectaire en petits morceaux et les parsemer sur la préparation. Rajouter par-dessus la seconde partie des pommes de terre
- Préparer la sauce : conserver dans le bol 3/4 d'un gobelet de jus de cuisson, ajouter le vin blanc et les lardons et régler 3 minutes à 80°, vitesse 1
- Ajouter la moutarde à l'ancienne, la crème fraîche, la maïzena, 50 g de saint nectaire et régler 5 minutes à 100° vitesse 2
- Verser cette sauce sur le gratin
- Couper le reblochon en deux, face fromage côté pomme de terre et croûte côté extérieure
- Enfourner pendant 15 à 20 minutes (voire plus, il faut que le fromage et la sauce fassent des petites bulles...)

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>