




Simplissime tartiflette.

 6 pers.  20 min  2h

 Vin blanc sec de Savoie, cépage jacquère.
Arômes de fleur blanche d'amandes et de pêches.



INGRÉDIENTS.

1 kg de pommes de terre
200 g de lardons
25 cl de crème fraîche crue
et épaisse
200 g d'oignons émincés
1 reblochon
30 cl de vin blanc sec
Sel et poivre

PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 140°C.
2. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles fines de 2 à 4 mm d'épaisseur et émincez finement les oignons.
3. Dans un plat à gratin, disposez au fond une première couche de pommes de terre. Ajoutez une couche de lardons et d'oignons, puis étalez la crème fraîche à l'aide d'une cuillère.
4. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
5. Versez pour finir le vin blanc sec qui va doucement s'infiltrer dans la préparation.
6. Recouvrez du reblochon coupé en deux dans le sens de l'épaisseur.
7. Enfourez pendant environ 2 heures.
8. Remuez à mi-cuisson pour bien mélanger les ingrédients.
9. Servez avec une salade verte.