

Tartiflette au Reblochon

Ingrédients - 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 250 g de lardons
- 100 g d'oignons
- 25 cl de vin blanc
- 500 g de reblochon
- sel et poivre



La tartiflette au reblochon et aux lardons est une spécialité typique Savoyarde . La recette de tartiflette traditionnelle est constituée d'un gratin de pommes de terre, de lardons, d'oignons et de vin blanc sec, sur lequel on fait fondre du reblochon, un fromage ordinaire de Savoie

L'hiver approche . . . c'est l'occasion idéale de réchauffer le quotidien en toute convivialité avec une bonne tartiflette au reblochon, réconfortante et authentique !

Préparation

Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante ou à la cocote

Epluchez et émincez les oignons

Dans une poêle, faites revenir les lardons et les oignons

Egouttez les pommes de terre et épluchez-les.

Puis, détaillez les en tranches

Dans un plat allant au four, mettez la moitié du reblochon, ensuite disposez les pommes de terres, les lardons et le vin blanc

Assaisonnez puis couvrez avec l'autre moitié du reblochon.

Mettez 20 mn au four préalablement chauffé à 160° C

Servez chaud

