Recette de la véritable Tartiflette de Savoie

Ingrédients pour une tartiflette (6 personnes)

1,5 kg de pommes de terre (variété à chair ferme, comme la Charlotte ou la Belle de Fontenay)

1 gros reblochon (environ 500 g)

250 g de lardons fumés (ou nature, selon votre goût)

2 gros oignons

20 cl de crème fraîche épaisse

10 cl de vin blanc sec (facultatif mais conseillé pour une saveur plus authentique)

Sel et poivre

Beurre (pour graisser le plat

Étapes de préparation

Préparer les pommes de terre

Épluchez puis rincez les pommes de terre, et les couper en rondelles d’environ 5 mm d’épaisseur.

Faites-les cuire dans une casserole d’eau salée bouillante pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu’à ce qu’elles soient tendres mais encore fermes. Égouttez-les et réservez.

Faire revenir les lardons et les oignons

Dans une poêle, faites revenir les lardons à feu moyen jusqu’à ce qu’ils soient dorés.

Ajoutez les oignons finement émincés et laissez-les fondre avec les lardons pendant 5 minutes. Si vous utilisez du vin blanc, déglacez avec celui-ci et laissez réduire légèrement.

Préparer le plat

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).

Beurrez un grand plat à gratin. Disposez une première couche de pommes de terre. Ajoutez une partie du mélange lardons-oignons. Répétez l’opération en superposant les couches.

Ajouter la crème et le fromage

Répartissez la crème fraîche sur les pommes de terre.

Coupez le reblochon en deux dans le sens de l’épaisseur (ou en plusieurs morceaux) et placez-le côté croûte vers le haut sur le dessus du plat.

Cuisson

Enfournez le plat pendant environ 25 à 30 minutes, jusqu’à ce que le fromage soit fondu et doré.

Servir chaud

Servez la tartiflette bien chaude, accompagnée d’une salade verte pour une touche de fraîcheur.

Bon appétit !