

Raclette en tatin



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 40 mn

Pour une Tatin plus économique, remplacez la viande des grisons par du bacon. La réussite de cette raclette se révèle dans la manière dont vous rabattez la pâte. Elle doit bien rentrer à l'intérieur du moule (source : emballage de ma pâte feuilletée).

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 5 tranches de viande des grisons (ou du bacon)
- 1,5 kg de pommes de terre
- 200 g de fromage à raclette (ou reblochon)
- 10 cl de crème liquide
- 5 cl de vin blanc sec
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (thermostat.6).
- 2 Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
- 3 Coupez les pommes de terre en rondelles pas trop épaisses et le fromage en lamelles.
- 4 Beurrez un moule à manqué d'environ 26 centimètres de diamètre. Déposez-y la pâte feuilletée.
- 5 Étalez une couche de rondelles de pommes de terre. Salez et poivrez. Ajoutez les lamelles de fromage puis la viande des grisons. Recouvrez avec le reste des pommes de terre. Salez et poivrez.
- 6 Versez dessus la crème et le vin blanc.
- 7 Recouvrez la préparation avec la pâte feuilletée en rabattant bien les bords à l'intérieur du moule. Piquez la pâte avec une fourchette.
- 8 Enfournez pour trente minutes environ. En fin de cuisson, recouvrez le moule avec un plat et retournez le tout en faisant attention de ne pas vous brûler. Servez chaud avec une salade verte.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

