

## Tartiflette au reblochon



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 50 mn

### Ingrédients

- 1 reblochon
- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons
- crème fraîche
- vin blanc - de préférence du Jura
- huile d'olive
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- poivre

### Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau. Épluchez-les et coupez-les en rondelles un peu épaisses.
- 2 Faites fondre dans une poêle les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les lardons et laissez mijoter quelques minutes.
- 3 Incorporez alors la crème fraîche et le vin blanc. Poivrez et mélangez. Inutile de saler (à cause des lardons).
- 4 Frottez votre plat avec les 2 gousses d'ail. Mettez-y les rondelles de pommes de terre et versez au dessus la préparation à base de lardons, crème et vin blanc. Déposez ensuite le reblochon coupé en morceaux.
- 5 Recouvrez d'une feuille d'aluminium et enfournez à 180°C (th.6) pendant 30 minutes.
- 6 Cinq minutes avant la fin de la cuisson, retirez le papier aluminium et faites gratiner afin d'obtenir une jolie couleur.

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

