

# LA TARTIFLETTE DE MARC

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 10 min**

## Marché pour 6 personnes

450 g de pomme de terre cuites à la vapeur  
160 g de lardons fumés  
200 g d'oignons hachés  
30 cl de vin blanc sec (de Savoie !)  
30 g de beurre  
sel  
1/2 reblochon écroûté

## Pour la sauce reblochon

1/2 reblochon mixé avec 220 g de crème liquide  
2 g de bouillon en poudre  
1 g de sel (1/2 cuillère à café)



## La recette

Coupez les pommes de terre en cubes. Plongez les lardons dans de l'eau bouillante. Egouttez-les. Séchez-les. Faites-les dorer 3 à 4 min dans une poêle antiadhésive sans ajouter de matière grasse. Retirez-les.

Faites "chanter" 15 g de beurre dans une casserole, ajoutez les oignons. Laissez cuire sur feu doux 8 min. Versez le vin blanc, laissez-le réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de vin. Dans une autre poêle, faites chanter les 15 g de beurre restant, faites-y dorer les cubes de pommes de terre. Salez et poivrez.

Mélangez les pommes de terre avec les lardons, les oignons et versez dans un plat à gratin. Versez la sauce reblochon. Fendez le demi-reblochon restant en deux, déposez-le sur le mélange de pommes de terre, puis glissez la tartiflette 10 à 15 min dans le four préchauffé à 200°C (th 6-7). Le dessus doit être doré.

## Le mot de Marc

« Comment pourrais-je commenter la tartiflette sans chauvinisme ! Un seul conseil : utilisez un reblochon très moelleux. »