



Tartiflette

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 2000 gr soit 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 mn + 30 mn à 200° + 4 mn grill



Ingrédients :

- 1000 gr de **pommes de terre** (800 gr après épluchage)
- 3 **oignons**
 - (ou bien 240 gr d'**oignons hachés**)
 - (ou bien 60 gr d'**oignons lyophilisés** réhydratés dans 180 gr d'**eau bouillante**)
- 300 gr de **Lardons ou Pancetta** ([voir recette sur le site](#))
- (150 gr de **vin blanc**)
- 300 gr de **Comté ou Reblochon** à fondre ([voir recette sur le site](#))
- 200 gr de **crème végétale**

Préparation :

1. **Éplucher** les **pommes de terre** et les **couper** en lamelles de 5mm environ
2. Les faire **cuire** à l'eau ou à la vapeur pendant 20 minutes
3. Pendant ce temps, **hacher** les **oignons** et les faire **rissoler** dans une poêle huilée 3 minutes
4. **Ajouter** ensuite dans la poêle les **Lardons (ou Pancetta)** et le **vin** puis laisser **rissoler** encore 3 minutes de plus
5. Dans un plat à gratin (ou dans des petits plats à gratins individuels) à bord haut, verser la moitié des **pommes de terre**, **ajouter** le contenu de la poêle (**oignons/lardons/vin**), puis l'autre moitié des **pommes de terre**, ensuite le **Comté ou Reblochon** en tranches, et verser la **crème végétale**
6. **Mettre** à cuire au four 30 minutes à 200° + 4 mn au grill