



## **Tartiflette savoyarde**

**Pour 4 personnes.  
Préparation 10 min**

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le fromager :**

- 1 reblochon fermier AOP au lait cru

#### **Le primeur :**

- 800 g de pommes de terre (variété Agata ou Charlotte)
- 1 bel oignon

#### **Le charcutier :**

- 300 g de lard fumé

#### **L'épicier :**

- Poivre
- Un peu d'huile

#### **L'épicier :**

- Un vin blanc de Savoie (facultatif mais cela fera toute la différence !)

1. Faites cuire les pommes de terre avec leur peau (sinon elles se gorgent d'eau !). Pour vous assurer de la bonne cuisson, insérez un couteau aux cœurs de celles-ci, il doit ressortir sans difficulté. Pelez-les et coupez-les en fines rondelles.
2. Pendant la cuisson des pommes de terre, pelez et émincez un oignon (pour savoir comment s'y prendre, regardez mon geste du chef).Faites-le cuire tout doucement dans un peu d'huile pendant 15-20 minutes : il doit être bien tendre.
3. Pendant ce temps, coupez le lard en lardons. Ajoutez-les aux oignons quand ils seront cuits. Faites-les revenir pendant 4 minutes
4. Préchauffez le four à 210°. Dans un plat à gratin, posez une couche de pommes de terre, ajoutez un peu d'oignons et de lardons. Poivrez. Versez quelques gouttes de vin blanc. Procédez de même jusqu'à épuisement de la garniture.
5. Coupez votre reblochon en 2 dans l'épaisseur (et éventuellement coupez-le en gros morceaux afin de bien recouvrir toute la garniture). Posez-le en dernière couche, enfournez pour 10 minutes et envoyez !