Tartiflette au reblochon fermier

Le réconfort savoyard. un reblochon fermier qui coule sur les pommes de terre.

La tartiflette doit son nom à la « tartifla », la pomme de terre en patois savoyard. Elle met à l'honneur le reblochon fermier, fait deux fois par jour à la ferme avec le lait encore chaud des vaches des alpages.



Pour 4 personnes | Préparation 25 min | Cuisson 25 min | Très facile

Dans votre pack

Reblochon fermier de Savoie AOP 500 g	1 × reblochon fermier de Savoie (500 g)
Pommes de terre Belle de Fontenay	1,2 kg
Oignons	200 g
Poitrine de porc Bleu Blanc Cœur	250 g
Crème fraîche d'Isigny AOP	120 g

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc de savoie, sel, poivre.

Allergènes

Lait, sulfites (vin à prévoir).

La recette

1. Faites cuire les pommes de terre 20 minutes à l'eau salée, épluchez-les et coupez-les en rondelles. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Faites revenir l'oignon émincé et la poitrine coupée en lardons, déglacez avec un verre de vin blanc.
3. Dans un plat beurré, alternez pommes de terre et lardons à l'oignon, versez la crème.
4. Coupez le reblochon en deux dans l'épaisseur et posez-le croûte vers le haut.
5. Enfournez 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Le mot du marchand

Servez avec une salade verte bien vinaigrée et un peu de charcuterie de montagne.

À table avec : *Un blanc de Savoie : Apremont ou Chignin.*