

# Tartiflette

## Plat principal pour 4-6 personnes

### Ingrédients :

- 2 kg de pommes de terre
- 2,5 dl de crème
- 1 Reblochon ou 1 Saint-Nectaire - entier
- 200g de lardons fumés
- 2 oignons

### Préparation :

1. Faire cuire les pommes de terre, laisser refroidir, puis éplucher. Réserver ;
2. Préchauffer le four à 200° (haut/bas) ;
3. Faire revenir les lardons dans une poêle sans huile, dorer, retirer ;
4. Faire revenir les oignons, dorer, puis rajouter les lardons. Réserver ;
5. Couper le fromage (voir à la fin de la recette selon le type de fromage) ;

### Mise en place :

1. Couper les pommes de terres en tranches pas trop fines et les arranger dans une lèche-frite, sur une couche ;
2. Verser le mélange lardons-oignons sur la première couche de pommes de terre ;
3. Ajouter la crème ;
4. Mettre le reste des pommes de terres dans la lèche-frite ;
5. Poser le fromage sur les pommes de terre de telle façon qu'il puisse bien couvrir la surface de la lèche-frite ;
6. Couvrir avec un papier alu (pour que cela ne grille pas le dessus du plat) ;

### Cuisson :

1. Enfourner dans le four préchauffé à 200 degrés ;
2. Laisser cuire env. 30 minutes ;

### Fromage :

#### Avec un reblochon

- Couper le reblochon dans l'épaisseur en laissant la croûte ;
- Mettre la croûte du reblochon vers le haut de façon à ce que le dessous fonde sur les pommes de terre ;

#### Avec un Saint-Nectaire

- Couper le Saint-Nectaire en 2 parts ;
- Enlever la croûte (elle est trop épaisse) ;
- Couper les deux moitiés dans l'épaisseur ;