**Tartiflette**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

* **Ingrédients**

1.25 kg de pomme de terre

* 1 reblochon
* 3.5 oignons
* 10 cl de vin blanc de Savoie (Apremont si possible)
* 15 cl de crème fleurette
* [250 g de lardons fumés](https://www.herta.fr/univers-produits/lardons/herta-lardons-fumes-200g)
* Sel

Poivre

**Préparation**

Cuire les [pommes](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-pomme_1.aspx) de terre à l’eau pendant 20 minutes, puis les éplucher et les couper en rondelles.

Emincer les [oignons](https://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx) et les faire revenir dans un peu de [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx).

Ajouter les lardons fumés et laisser également revenir à feu assez doux (une dizaine de minutes) en remuant régulièrement.

Préparer un plat de cuisson (j’utilise un plat rond en terre cuite de 40 cm de diamètre, 10 cm de haut). Frotter généreusement le fond du plat avec une gousse d’ail.

Organiser le plat en trois couches : recouvrir le fond du plat de la moitié des pommes de terre, puis ajouter le mélange oignons et lardons, ajouter enfin par-dessus le reste des pommes de terre.

Verser dessus le vin blanc et la crème fleurette. Poivrer (assez copieusement) et saler (légèrement).

Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6-7).

Gratter les [reblochons](https://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage_reblochon_1.aspx), les couper en deux dans l'épaisseur et les poser (côté croûte en haut) sur le dessus des pommes de terre.

Enfourner environ 20 minutes (je mets le four en « chaleur tournante » + gril).  
Au moment de servir (dans le plat de cuisson), on peut saupoudrez d’un peu de [persil](https://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx) haché.  
Ce plat unique se déguste (c’est le mot juste !) accompagné du vin utilisé pour la recette.