

Wedze

LA TARTIFLETTE

by Magalie!

Rien de mieux qu'une bonne tartiflette pour se plonger dans l'ambiance montagne en hiver et se rappeler le goût d'une bonne journée de ski. Magalie, originaire de La Clusaz et passionnée de cuisine, nous livre sa recette de tartiflette, originale et savoureuse.

Son astuce ?

Une touche de vin blanc pour alléger la recette, un brin de crème fraîche pour les papilles...

Ingredients (pour 6 personnes)

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (type Charlotte, Monalisa)
- 2 oignons blancs
- 1 Reblochon
- 200g de lardons nature (pour ceux qui aiment, on peut aussi prendre du lard fumé coupé en gros dés, c'est savoureux et ça apporte une petite touche montagnarde supplémentaire)
- 30g de beurre
- 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche
- 25cl de vin blanc de Savoie (type Apremont)
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Préparation

- 1 Epluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Plongez-les dans une casserole d'eau salée et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes.
- 2 Pelez et hachez les oignons en petits dés.
- 3 Faites fondre le beurre, ajoutez les oignons et laissez fondre 5 minutes à feu vif.
- 4 Ajoutez les lardons et laissez fondre encore 10 minutes.
- 5 Incorporez les pommes de terre et faites rissoler 5 à 10 minutes à feu vif.
- 6 Ajoutez le vin blanc, sel (juste un peu), poivre, une pincée de noix de muscade, et laissez évaporer quelques instants sans dessécher complètement la préparation.
- 7 Versez le tout dans un plat à gratin, ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche sur le dessus.
- 8 Coupez le reblochon entier en deux moitiés, puis recoupez en deux dans l'épaisseur. Déposez les fromages sur le dessus, la croûte vers le haut. N'oubliez pas d'enlever la pastille avant de mettre au four !
- 9 Laissez cuire 25 minutes à 200 degrés. Quand la croûte chante et que le fromage est complètement fondu, la tartiflette est prête pour la dégustation.
- 10 Chez nous, on la sert avec une salade verte et une assiette de charcuterie. Un régal à chaque fois !



Le saviez-vous ?

La tartiflette tient son nom de la tartifle, petite patate avec laquelle on faisait la Péla, fricassée de pommes de terre, lard et restes de fromage, que l'on faisait dans une poêle à long manche appelée pelle, «Péla», en patois.

À vos plats, prêts ? Dégustez !