

# Tartiflette savoyarde



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

35 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 1kg de pommes de terre
- 1 reblochon
- 200g de lardons (facultatif)
- 1 noix de beurre (uniquement s'il n'y a pas de lardons)
- 1 oignon
- du sel et du poivre



Épluchez et coupez les pommes de terre en cubes. Émincez l'oignon.

Dans une poêle, faites cuire à feu moyen les pommes de terre et l'oignon avec soit les lardons, soit le beurre pendant une vingtaine de minutes.

Lorsqu'ils sont cuits, faites-les revenir à feu vif pendant 2-3 minutes pour que les pommes de terre soient dorées et croustillantes.

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez le reblochon en 2. Coupez la 1ère moitié du reblochon en cubes et faites-le fondre (soit dans une petite casserole), soit au micro-ondes.

Ajoutez le demi-reblochon fondu aux pommes de terre cuites avec du poivre (et du sel si vous n'avez pas mis de lardons). Mélangez bien.

Versez la préparation dans un plat à gratin.

Coupez l'autre demi-reblochon en deux dans le sens de l'épaisseur puis ensuite en (vous obtiendrez donc 4 triangles de reblochon).

Déposez ces morceaux de reblochon sur la tartiflette, croûte vers le haut.

Faites cuire au four pendant une quinzaine de minutes à 200°C. Le reblochon doit être bien gratiné.