

Tartiflette magique

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 30 min / **Cuisson** : 45 min

● **Cuisson au four**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de pomme de terre
- 170 g de lardons fumés
- 1 cuil à soupe d'oignon
- 340 g de reblochon
 - 40 cl de lait
 - 4 oeufs
- 67 g de beurre
- 94 g de farine
- Poivre / Sel

Préparation :

Eplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée. Laisser cuire 10 min. Egoutter et essuyer avec du papier absorbant.

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Faire revenir les lardons dans une poêle chaude, ajouter l'oignon émincé et les pommes de terre.

Retirer la croûte du reblochon et le couper en dés. Verser le lait dans une casserole et y faire fondre les dés de reblochon.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Travailler les jaunes avec le beurre mou, le sel et le poivre.

Ajouter la farine en mélangeant bien.

Verser le lait au reblochon sur la préparation et bien mélanger.

Battre les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la préparation au reblochon.

Etaler les lardons, oignons et pommes de terre au fond d'un moule beurré, verser par dessus la préparation.

Lisser la surface et enfourner 45 minutes, démouler une fois refroidi

Laisser prendre 2 h au frais avant de servir froid ou réchauffé !

Vous reste plus qu'à passer à table.

Recettes de Caline

ASTUCE :

Se réchauffe très bien au four à 90°C (Th.3) emballer dans du papier alu, préchauffer votre four au moins 20 à 25 min à l'avance