



Fiche gastronomie : **Tartiflette ou la Pela**

Pour 4 personnes :

■ **Ingrédients :**

- 1 Reblochon.
 - 800 g de pommes de terre.
 - 200 g de poitrine fumée.
 - 10 cl de crème fraîche.
 - Oignon, beurre, sel, poivre, ail, ciboulette.
- **Faire cuire les pommes de terre pendant 20 minutes, pelez et hachez les oignons.**
- **Faites revenir les oignons dans du beurre.**
- **Coupez la poitrine fumée en petits dés, faites les également revenir dans du beurre.**
- **Epluchez et coupez les pommes de terre en rondelles, alternez plusieurs couche de pommes de terre, lardons, oignons, aromates, puis versez la crème fraîche.**
- **Salez, poivrez, posez le Reblochon coupé en lamelle (avec la croûte) sur les pommes de terre.**
- **Passez au four 10 à 15 minutes à 180°, afin que le dessus gratine. Servez accompagné de salade verte et de charcuterie.**
- **Dégustez avec un vin blanc de Savoie Apremont.**