

Tartiflette au Herve



30 min



20 min



4 personnes

Ingrédients

- 400 g de fromage de Herve A.O.P. doux
- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme
- 300 g de lardons fumés
- 2 gros oignons
- 15 cl de vin blanc
- 10 cl de crème fraîche
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Poivre (pas de sel !)

Préparation

- > Faites cuire les pommes de terre en chemise selon la méthode de votre choix (vapeur, eau bouillante ou micro-ondes), en veillant à les garder encore un peu fermes.
- > Préchauffez le four sur th.7 - 210 °C.
- > Versez l'huile, les lardons et les oignons hachés dans une grande sauteuse. Faites-les revenir 5 min à feu doux, puis quelques minutes à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Versez le vin blanc et faites réduire 2 min à bon feu. Ajoutez la crème et poivrez ; retirez du feu.
- > Epluchez éventuellement les pommes de terre (facultatif) et taillez-les en rondelles épaisses. Ajoutez-les dans la sauteuse et mélangez. (Versez la préparation dans un plat à four si votre sauteuse n'est pas entièrement métallique)
- > Taillez 8 tranches épaisses dans le Herve et disposez-les par dessus. Faites dorer 20 min au four.
- > Servez chaud, avec une grande salade.

Astuce

vous pouvez frotter le plat de cuisson avec une gousse d'ail coupée en deux avant d'y verser la préparation.



Visionnez
la vidéo

