

La TARTI FLOC
(Tartiflette au Floc de Gascogne)

Nombre de personnes : 6

Ingrédients :

- Un reblochon (fromage pour tartiflette)
- 1.5 kg de pomme de terre
- 1 gros oignon (ou 2 moyens)
- 250 à 300g de lardons
- 15 cl de Floc de Gascogne blanc AOP
- Sel et poivre

La recette :

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6-7)

Sortir du réfrigérateur le reblochon

Faites cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau salée pendant une vingtaine de minutes environ.

Pendant ce temps, éplucher les oignons et les couper en fines lamelles. Puis les faire revenir à feux doux avec les lardons dans une grande poêle.

Laissez un peu refroidir les pommes de terre puis épluchez-les et coupez-les en fines tranches. Versez le tout dans la poêle avec les oignons et les lardons en remuant de manière homogène. Ajoutez-y le Floc de Gascogne blanc, sel et poivre.

Versez la préparation dans un plat à gratin.

Coupez en deux le reblochon dans l'épaisseur et les poser croûte vers le haut sur le dessus des pommes de terre.

Enfourner dans le four à 180°C pendant 20 à 30 minutes. La croute doit être bien dorée.

Servir chaud avec une salade verte