

## Tartiflette Charentaise (4 pers)

### Ingrédients :

- 800g de pommes de terre (de préférence à chair ferme)
- 1 Tome Charentaise
- 200 g de poitrine fumée tranchée
- 1 ou 2 oignons émincés fins
- 10 cl de vin blanc « Royal » de l'île de Ré (facultatif mais meilleur !)
- 20 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail

### Recette :

Cuire les pommes de terre avec leur pelure à l'eau à moyenne ébullition. Evitez de les piquer pour éviter qu'elles n'éclatent. La cuisson modérée peut prendre une bonne vingtaine de minutes.

Pendant ce temps émincer les oignons finement puis la poitrine fumée en « lardons ».

Détailler la tomme en tranches sans enlever la croûte.

Sauter les lardons et ajouter les oignons. Quand les oignons colorent légèrement et deviennent translucides verser le vin blanc et le laisser réduire de moitié.

Verser la crème hors du feu, mélanger et porter jusqu'à ébullition puis arrêter... Laisser de côté.

Refroidir les pommes de terre et les éplucher.

Frotter les bords et le fond d'un plat à gratin avec une gousse d'ail.

Répartir les pommes de terre tranchées en rondelles dans le plat en les chevauchant.

Verser la crème aux lardons et aux oignons sur les pommes de terre.

Poser les lamelles de Tomme sur toute la surface du plat et passer au four 15 minutes à 180°C jusqu'à obtenir un léger gratin de surface.

Servir chaud avec une bonne salade d'endives... et pommes crues pour les gourmands !

Bon appétit !