

# (Reblochon)niflette (Saint Nectaire)iflette



## Ingrédients (4 personnes)



800 grammes de pommes de terre ; de préférence des rattes ou des quenelles.

125 grammes de beurre ; une noix à prélever pour la cuisson de l'oignon

1.5 oignon (soit environ 180 grammes)

200 grammes de poitrine fumée ; la choisir assez maigre

20 centilitres de vin blanc sec et fort en bouche (de l'Apremont par exemple)

10 centilitres de crème

400 grammes de Saint-Nectaire ou un demi-Reblochon

Sel et poivre

Une poêle entièrement métallique qui puisse aller à la flamme et au four

## Préparation

1

Cuire les pommes de terre pendant 25 minutes dans de l'eau bouillante et salée.

Pendant ce temps.

2

Faire fondre l'oignon pendant 5 minutes dans la noix de beurre en veillant bien à ce qu'il ne roussisse pas. Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire jusqu'à la consistance d'une compote.

Préchauffer le four sur 210 °C

3

Enlever la couenne de la poitrine ; on peut aussi enlever partiellement le reste des parties fumées. Découper en lardons

Faire revenir les lardons 3 minutes à feu vif.

4

Peler les pommes de terres refroidies rapidement sous l'eau. Les détailler en rondelles de 5 à 10 mm. Les faire revenir 5 minutes avec le reste de beurre dans la poêle de service. Ajouter les lardons et la compote d'oignons. Ajouter la crème.

5

Gratter légèrement la croûte du fromage ; il ne faut surtout pas l'enlever car on perdrait une partie du goût du terroir. Couper le Reblochon en deux disques ou le Saint-Nectaire en trois triangles ; recouvrir les pommes de terre avec le fromage.

6

Cuire au four, la poêle recouverte d'une feuille d'aluminium, pendant 10 minutes. Servir à la sortie du four après avoir mélangé délicatement à la fourchette et vérifier l'assaisonnement.