

# La tartiflette

**10 petites pommes de terre**

**150g de lardons fumés**

**1 ou 2 verres de vin blanc** (selon la taille du plat : il faut presque couvrir les pommes de terre)

**20cl de crème fraîche**

**1/2 reblochon**

**2 à 3 gousses d'ail, des feuilles de laurier et du poivre.**

Eplucher les pommes de terre et les couper en tranches pour les cuire dans de l'eau avec le laurier. On peut aussi les mettre au four crues, mais il faut alors les couper en tranches très fines.

Couper le reblochon en lamelles épaisses.

Dans un plat à four disposer des couches successives d'ingrédients : crème fraîche, rondelles de patates cuites ou crues, lardons, ail écrasé... Ajoutez le vin blanc et couvrir le plat des lamelles de reblochon.

Laisser cuire à four moyen (170°) pendant près d'une heure (1 heure et demi au minimum, voire 2 heures si les patates sont crues au départ). Si les patates sont crues il faut couvrir le plat d'un papier d'aluminium pour ne pas laisser le vin blanc s'évaporer. Ce sont les patates qui absorbent le vin blanc en cuisant. Servir avec une salade verte.