

Tartiflette d'été au Reblochon, accompagnée de Vin de Savoie

Une recette de Sonia Ezgulian
Un accord Met & Vin par Damien Gateau

Plat principal pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 25 minutes

Les ingrédients

Tartiflette

200 g de Reblochon
4 petites pommes de terre Délicatesse (Drôme)
2 tranches fines de poitrine fraîche de porc
2 pincées de graines de fenouil
30 g de beurre de Bresse
1 filet d'huile d'arachide

Salade d'accompagnement

100 g de jeunes pousses de salades
4 brins de ciboulette
3 brins de coriandre
3 radis roses
Fleur de sel et poivre du moulin
Huile de noix et jus de citron vert

La recette

Coupez les tranches de poitrine fraîche en très fines allumettes et faites-les sauter à feu vif dans une poêle, sans ajouter de matière grasse puis réservez-les. Epluchez les pommes de terre, émincez-les en lamelles et faites-les cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Faites fondre l'huile d'arachide et le beurre. Badigeonnez les lamelles de pommes de terre et formez 4 rosaces sur la plaque de cuisson. Enfourez 15 minutes à 200°C. Parsemez de lamelles de reblochon de lardons et de graines de fenouil. Poivrez et salez légèrement. Enfourez 7 à 8 minutes à 200°C en surveillant la coloration.

Mélangez les jeunes pousses de salade avec les herbes aromatiques grossièrement ciselées. Ajoutez les radis coupés en pétales avec le couteau économe. Assaisonnez de sel, de poivre, d'huile de noix et de jus de citron vert.

Le vin

Pour accompagner cette recette, un AOC Vin de Savoie Cru Marin Clos de Pont du Domaine Delalex.

Bonne dégustation et bon voyage !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.