

Tartiflette au Reblochon

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- * 200 g de lardons fumés
- * 200 g d'oignons émincés
- * huile (2 cuillères à soupe)
- * ail, sel, poivre

La recette

Avant de commencer la **tartiflette**, éplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer, et les essuyer dans un torchon propre. Faire chauffer l'huile dans une poêle, pour y faire fondre les oignons; rajouter ensuite les pommes de terre. Faire dorer tous les côtés des dés de pommes de terre, rajouter les lardons, et finir de cuire.

La qualité de la **tartiflette au Reblochon** sera proportionnelle à celle du fromage utilisé. Laissez vous conseiller par votre fromager pour bien choisir le Reblochon, fermier de préférence. D'autre part, gratter la croûte du Reblochon et le couper en deux (ou en quatre). Pour faire cuire la tartiflette, préparez un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec de l'ail. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans le plat à gratin, verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du Reblochon, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec le reste du Reblochon (croûte vers les pommes de terre), et enfourner la tartiflette pendant environ 20 min. jusqu'à ce que le Reblochon fonde et que la Tartiflette gratine en surface.

Bien surveiller la **Tartiflette** pour éviter que le fromage ne rende trop de gras. Déguster la Tartiflette au Reblochon tant que c'est chaud !

Histoire de la Tartiflette

N'en déplaise à certains, la **tartiflette** ne bénéficie pas du statut de recette de montagne ancestrale, à l'inverse de la Fondue ou de la Raclette. La Tartiflette est une recette qui a été mise au point dans les années 1980. Cette recette moderne s'inspire d'un plat réellement traditionnel appelé « la pela » : un gratin de pommes de terre, oignons et fromage fait dans une poêle à manche très long appelée pela (pelle) en francoprovençal. La recette a été lancée dans les années 1980 par le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon pour favoriser les ventes du reblochon.

Le nom **tartiflette** dérive du nom de la pomme de terre en savoyard, tartiflâ, terme qu'on trouve aussi en provençal tartifle.

Les Haut-Savoyards et Savoyards n'ont entendu parler de la tartiflette que lorsqu'elle est arrivée sur les menus des restaurants dans les stations de sports d'hiver, véhiculant une image de convivialité, d'authenticité, et de terroir de la montagne. Aujourd'hui, les Savoyards se la sont appropriée et ont multiplié les variantes.

Recette ancestrale ou non, toujours est-il qu'au vu de la popularité actuelle de la **tartiflette**, nul doute que ses promoteurs ont eu raison. Pour preuve notamment, les multiples concours et manifestations régionales organisées autour du thème de la tartiflette. Pour l'anecdote, sachez que le record revient à la commune de Meulan, avec une **tartiflette** géante composée de 3 tonnes de reblochon, 100 kilos de lardons et 60 kilos d'oignons, de quoi nourrir... 200 000 adeptes.

