**TARTIFLETTE SAVOYARDE**

**Pour 4 personnes**

1 reblochon

1kg de pommes de terre

300g de lardons

3 petits oignons émincés

20 cl de crème

1 verre de vin blanc sec

Poivre

Faites revenir les oignons et les lardons dans une poêle

Pendant ce temps coupez les pommes de terre en tranche d’environ 4 mm d’épaisseur

Dès qu’ils sont bien fondus et légèrement doré

Ajoutez les pommes de terre et poivrer

Mélangez et Laissez revenir environ 15 minutes

Versez le vin blanc et portez à ébullition

Dans un plat allant au four, badigeonnez de beurre et frottez une gousse d’ail

Versez l’ensemble dans le plat

Versez la crème dessus

Coupez le reblochon en 2 puis séparez au cœur chaque moitié

Disposez sur le mélange, croûte vers le haut

Préchauffez le four à 200° puis enfournez pour 40 à 45 minutes environ

Dégustez avec une salade verte

**LA TABLE DES PLAISIRS**