

Tartiflette alsacienne

pour 6 personnes

- 1,2 kg de pommes de terre
- 300g de munster
- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 1 verre de vin blanc
- 1 oignon
- 30cl de crème fraîche
- 150g de lardons
- 1 grosse noix de beurre
- sel et poivre.



■ *Le gratin star de l'hiver change de région et de saveur.*

Servir: Bien chaud, avec un verre de Gewurztraminer.

Variation : Ajoutez un peu de chapelure pour ajoutez un peu de croustillant.

■ Epluchez les pommes de terre, coupez les en gros cubes, rincez les et faites les cuire à la vapeur.

■ Epluchez l'oignon et émincez le finement. Faites le revenir dans une petite casserole dans du beurre. Une fois l'oignon transparent, ajoutez les lardons. Poursuivez la cuisson 1 minute, puis ajoutez le vin blanc, baissez le feu, et laissez réduire. Réservez.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Dans une casserole, faites chauffer la crème à feu doux, et ajoutez le munster coupé en lamelles. Remuez bien, jusqu'à ce que le fromage soit fondu, et ajoutez le cumin. Poivrez et salez très légèrement.

■ Disposez les pommes de terre dans un plat allant au four, recouvrez avec les lardons et l'oignon, puis versez la crème de munster.

■ Enfourez pour une douzaine de minutes, jusqu'à ce le gratin soit bien doré.

Conseils

Jouez sur la maturité du fromage pour obtenir un plat plus ou moins fort en goût. Salez avec modération, le fromage et le lard le sont déjà.