

CHOUCROUTIFLETTE

INGRÉDIENTS

- 750 g de pommes de terre à chair ferme
- 600 g de reblochon au lait cru
- 240 g de lardons fumés
- 1 bocal de choucroute nature Charles Christ
- 12 cl de crème fraîche légère
- du vin blanc sec
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Faire cuire les pommes de terre dans un gros volume d'eau salée. Laisser refroidir.
2. Peler les pommes de terre et les couper en lamelles.
3. Préchauffer le four à 200°.
4. Mettre une couche de pommes de terre au fond d'un grand plat allant au four. Couvrir avec des lardons, de la choucroute, de la crème et deux cuillères à soupe de vin.
5. Refaire une couche de pommes de terre, lardons, choucroute, mouiller à nouveau avec la crème et le vin.
6. Couper le reblochon en 2 et disposer chaque moitié sur le dessus. Mouiller encore avec de la crème et du vin blanc, poivrer.
7. Enfourner pour 25 minutes environ, le fromage doit être bien fondu avec une peau bien croustillante.



BON APPÉTIT !