



## TARTIFLETTE AU POTIMARRON

### Pour 4 personnes

- 1 reblochon
- 600 g de pommes de terre
- 400 g de chair de potimarron
- 75 g de lardons fumés
- 4 tranches de poitrine fumée
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

Allumer le four à 180°C

Faire revenir à la poêle les lardons, l'oignon émincé et la gousse d'ail en chemise, sur feu moyen pendant 5 minutes, en mélangeant régulièrement.

Mouiller avec le vin blanc et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.

Couper les pommes de terre en tranches et les faire cuire à l'eau froide 10 minutes à partir de l'ébullition. Les égoutter.

Couper la chair du potimarron en morceaux et la cuire à la vapeur 10 minutes.

Enlever la croûte du fromage et le couper en tranches. Dans un saladier, mélanger les pommes de terre et le potimarron.

Dans un plat à gratin, alterner pommes de terre, potimarron et mélange lardons oignons.

Couvrir du reblochon, arroser de lait et poivrer. Recouvrir la surface de tranches de poitrine fumée et enfourner pendant 30 minutes.