

# Gratin à la tartiflette maison

Mode : **FOUR (BAKE)**

Temp : **180°C**

Durée : **0h20**

*"Un gratin généreux et fondant à base de pommes de terre, lardons et oignons, relevé au vin blanc et recouvert de fromage à tartiflette. Une recette conviviale, simple et ultra gourmande, cuite au barbecue en mode four."*



© daisychou.fr - pfriem

## Ingrédients

**2 kg** Pommes de terre

**4** Poitrine Fumée

**2** Oignons

**2** Fromages à tartiflette

vin blanc

Beurre

Sel

poivre

## Préparation

**#1** Faire cuire les pommes de terre entières dans une grande casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Égoutter et réserver chaudes.

**#2** Découper les tranches de lard en lardons. Les faire revenir dans une poêle avec un peu de vin blanc. Lorsque les lardons sont presque cuits, les retirer de la poêle en conservant le jus de cuisson.

**#3** Éplucher et émincer les oignons. Les faire cuire dans le jus de cuisson des lardons. Poivrer, puis remettre les lardons et laisser cuire encore quelques minutes.

**#4** Couper le premier fromage à tartiflette en tranches puis couper le second fromage à tartiflette en deux pour le dessus du plat.

**#5** Éplucher les pommes de terre encore chaudes et les couper en rondelles.

**#6** Beurrer le fond du plat puis monter le gratin en couches fines de pommes de terre, de mélange lardons-oignons et de tranches de fromage à tartiflette, en répétant l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, terminer par le fromage à tartiflette coupé en deux, croûte vers le haut, en veillant à monter le plat avec les pommes de terre encore chaudes afin d'obtenir un fromage bien fondu et homogène.

**#7** Cuire au Ninja Woodfire en mode Four (Bake) à 180°C pendant 20 minutes, en surveillant la cuisson.

**#8** Le plat est prêt quand le fromage du dessus est bien fondu (et légèrement doré si tu le laisses un peu plus).