

TARTIFLETTE SAVOYARDE

Salade de roquette

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Reblochon fermier 1 kg
Pommes de terre 3 kg
Oignons 0,200 kg
Lardons fumés 0,200 kg
Vin blanc sec ½ litre
Graisse de canard ou huile 0,050 kg
Ail 4 gousses
Fleur de sel PM
Poivre mignonette PM
Thym frais PM

SALADE DE ROQUETTE

Roquette 0,400 kg
Huile olive 0,10 litre
Crème de vinaigre balsamique 0,030 kg
Fleur de sel PM
Poivre mignonette PM



PROGRESSION

- 1. Préchauffer le four à 200°C**
- 2. Émincer** les oignons et tailler les pommes de terre en lamelles.
- 3. Blanchir** les lamelles de pommes de terre durant 5 mn et bien les égoutter (facultatif).
- 4. Suer** sans trop de coloration à la graisse de canard les oignons et les lardons fumés puis y sauter légèrement les pommes de terre.
- 5. Monter la tartiflette** : dans un plat à gratin, disposer le mélange de pommes de terre, oignons et lardons. Assaisonner, ajouter l'ail écrasé. Déposer dessus le reblochon coupé en deux disques. Assaisonner de nouveau et ajouter le vin blanc sec.
- 6. Cuisson** : Enfourner, baisser le four à 180°C et laisser cuire 30 mn.
- 7. Réaliser la vinaigrette** et mélanger intimement la roquette.
- 8. Finition** : Servir très chaud avec une salade.

BON À SAVOIR:

Né au 13^{ème} siècle à Thônes dans le massif des Aravis, la zone de production du reblochon couvre aujourd'hui la quasi-totalité du département de la Haute-Savoie et le Val d'Arly en Savoie. Il est produit à partir de lait de vaches régionales : abondances en majorité mais aussi tarines et montbéliardes.

Il existe deux sortes de reblochons reconnaissables à la couleur de la pastille appelée pastille de caséine :

- Le reblochon fermier (pastille verte) est fabriqué en totalité à la ferme deux fois par jour.
- Le reblochon de fromagerie ou de fruitière (pastille rouge) est fabriqué à partir de lait recueilli auprès de plusieurs exploitants de la zone de production. Les pastilles de caséine constituent la garantie de qualité et de traçabilité des reblochons.

Le reblochon tire son nom du terme savoyard « re-blocher » signifiant au XVI^e siècle « traire une deuxième fois », ou reblasse, d'un nom donné à une fraude locale. La tradition veut que les fermiers du massif fissent une première traite pour le propriétaire (en général les abbayes), et une deuxième traite une fois la nuit tombée pour leur propre compte