

# La Reblochonade



Aussi appelée tartiflette

Elle ne se prépare qu'avec du Reblochon de Savoie.

Anciennement appelée «pela» en patois, c'est un plat traditionnel qui fait partie du patrimoine savoyard. Simple dans sa préparation, cette spécialité est connue de tous. A partir du Reblochon, le mariage des différents ingrédients offre des saveurs vraies et rustiques.

Pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre cuites à l'eau avec leur peau et coupées en petits morceaux.
- 1 Reblochon de Savoie (dont la croûte peut être grattée au couteau).
- 10 cl de crème fraîche.
- Sel, poivre, ciboulette

Alternez plusieurs fois une couche de pommes de terre, une couche de Reblochon en lamelles.

Saupoudrez d'ail, de sel, de poivre et ciboulette à chaque fois.

Mettez à four chaud (Th. 7-8) pendant 10 à 15 mn.

Nappez avec la crème fraîche avant la fin de la cuisson.

Servez chaud, éventuellement accompagné de salade verte.

Dégustez avec un Gamay de Savoie.