

# Crottin de Chavignol en grâtin de patates et fondue d'oignons



Catégorie  
Plat



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
60 minutes



Temps de cuisson  
30 minutes

## Ingrédients

FROMAGE : [Crottin de Chavignol](#)  
fermiers mi-secs (3)

Pour le gratin

1 kg de pommes de terre BF 15

1/2 litre de bouillon de volaille relevé avec une pointe de safran

50g de beurre

100g de lardons de poitrine fumée

3 oignons

Pour la sauce de beurre blanc au lard fumé :

2 échalotes

10cl de vin blanc

5cl de vinaigre de blanc

80g de lardons de poitrine fumée

2 cuillères à soupe de crème fraîche

125g de beurre

## Préparation

Eplucher les pommes de terre. Les couper en lamelles. Les cuire dans le bouillon de volaille avec un peu de safran. Eplucher et couper les oignons en fines tranches.

Faire sauter 100g de lardons, ajouter les oignons et faire étuver au beurre tout doucement à couvert.

Pour la sauce,

Couper finement l'échalote. Mettre dans une petite casserole l'échalote, 80g de lardons, le vinaigre et le vin blanc. Faire réduire l'ensemble tout doucement jusqu'à complète évaporation. Ajouter alors la crème fraîche.

Sur le feu, ajouter progressivement le beurre en petits morceaux en fouettant. Assaisonner.

Montage : dans un plat à four,

dresser les pommes de terre, déposer dessus la fondue d'oignons et de lard.

Recouvrir l'ensemble avec les Crottins de Chavignol coupés en tranches.

Passer l'ensemble au four pour faire fondre le Chavignol.

Servir avec un cordon de sauce.