

Tartiflette façon Tatin au Reblochon



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



Ingrédients

Fromage : 1/2 [Reblochon de Savoie fermier bien affiné](#)

1 rouleau de pâte feuilletée

600g de pommes de terre

2 tranches de jambon de Paris dégraissé

1 jaune d'oeuf

sel poivre noix de muscade

beurre pour le moule à gratin

Préparation

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines et régulières et les assaisonner avec un peu de sel du poivre et de la noix de muscade rapée.

Détailler le jambon blanc en fines lanières, gratter la croûte du reblochon puis le couper en quatre puis chaque morceau en deux, dans le sens de l'épaisseur

Dans un plat à gratin beurré installer une couche de pommes de terre, une couche de morceaux de jambon blanc puis une seconde couche de pommes de terre, une seconde couche de morceaux de jambon et finalement une troisième couche de pommes de terre et enfin les morceaux de reblochon

Recouvrir le tout avec la pâte feuilletée comme pour une tarte Tatin. Piquer le dessus avec une fourchette puis dorer au jaune d'oeuf. Faire cuire environ 50mn à four très chaud. La tartiflette est cuite quand les pommes de terre sont cuites.