

Tartiflette à la bûche de chèvre

Une recette région Charente Poitou, revisitée



PDT, chèvre. 1^{ère} couches



Finition PDT, râpé



Sortie du four 45 min

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 45 min TH 6-7 - 200°C



1 bûche de chèvre



5 à 6 PDT à bouillir



125g de lardons



1 oignon ciselé



Parmigiano râpé



4 càs H. d'olive



½ V. de blanc sec



1 càs d'herbes

Préparation

1. Faire bouillir 6 PDT moyennes 20 min. Les laisser refroidir.
2. Allumer le four à TH 6-7, convection naturelle. Eplucher l'oignon et le ciseler. Réserver.
3. Eplucher les PDT puis les couper en rondelles de 1 cm. Réserver.
4. Faire dorer les lardons 10 min dans une poêle sans gras, remuer. Réserver.
5. Mettre l'oignon ciselé dans la poêle avec le gras des lardons, et le faire dorer à feu moyen.
6. Verser le vin blanc et laisser évaporer l'alcool pendant 5 à 10 min. Réserver.
7. Couper la bûche de chèvre en rondelles de 1/2 cm. Réserver.
8. Déposer une couche de PDT au fond d'un plat huilé. Verser la crème et les herbes.
9. Déposer les rondelles de chèvre, recouvrir de rondelles de PDT.
10. Finir avec le fromage râpé, ici du parmigiano, par dessus.
11. Enfourner 45 min à TH 6-7 - 200°C – Surveiller la dorure.

* * * 9 mai 2023 * * *