

Munstiflette ou tartiflette au Munster

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une soirée hivernale conviviale en perspective avec un plat gouteux, très facile à faire et qui change de la tartiflette ?

Tentez la tartiflette avec un Munster à la place du reblochon de Savoie.

Cette recette est très simple car je mets tout cru dans le plat !

Ingrédients (pour 5-6 personnes) :

- * 1kg200g de pomme de terre
- * 300g de lard (nature ou fumé)
- * 4 échalotes
- * 2 Munster
- * 15 à 20cl de crème fraîche
- * sel (peu), poivre



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Peler les échalotes et les émincer.

Peler les pommes de terre puis couper-les en cubes.

Couper le lard en petits lardons.

Préparer le Munster en enlevant les « angles ». Couper-le ensuite en 2 puis à nouveau en 2 dans le sens de la longueur. Cela fera ainsi 8 quarts de munster avec un côté croute et un côté cœur.

Dans un grand plat à gratin, mettre les pommes de terre dans le fond, puis bien répartir dessus les lardons, les échalotes, le poivre (et un peu de sel).

Placer la crème par-dessus et bien mélanger à la spatule.

Lisser et placer dessus les quarts de Munster les uns à côté des autres, croute vers le haut.

Enfourner pour 1 heure (à 1h15).

Servir bien chaud.

Astuces :

Préférer des pommes de terre qui ne font pas la « purée » afin qu'elles restent sous forme de cube.

Si vous n'avez pas de lard, vous pouvez mettre des lardons.

Ne pas trop saler car il y a déjà beaucoup de sel dans les différents produits de la croziflette.

Si vous avez du temps, vous pouvez faire revenir les lardons et les échalotes avant. Ensuite, vous pouvez également faire cuire les pommes de terre et assembler ensuite tous les ingrédients. Bien sûr il faudra alors juste faire gratiner 20 à 30 minutes l'ensemble.

Mon plat à gratin mesure 25x38cm environ. Il est en verre ais si je prends mon plat « blanc » en porcelaine, il faut 1h15 de cuisson.