



La chaussiflette

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Chaussée aux Moines 450 g
- 1,2 kg pommes de terre à chair fondante
- 200 g de lard fumé ou 120 g ou de lardons fumés
- 1 oignon
- 15 g de beurre
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de crème fraîche
- Sel, poivre
- 10 g de gros sel (pour la cuisson)

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
2. Éplucher et écraser la gousse d'ail et couper les oignons en fines lamelles. Tailler des lardons dans le lard fumé. Dans une poêle, faire sauter les lardons fumés ou les lardons de lard fumé avec une noisette de beurre, puis ajouter les oignons coupés et cuire à feu doux pendant 5 min. Ajouter ensuite le vin blanc et la gousse d'ail et laisser cuire 2 à 3 min.

3. Couper les pommes de terre en fines rondelles. Les disposer dans une grande casserole et couvrir d'eau froide, puis ajouter le gros sel et laisser cuire pendant 5 min après l'ébullition. Égoutter.
4. Dans un plat à gratin, alterner une couche de pommes de terre et une couche d'oignons et lardons. Répartir la crème fraîche, et saler et poivrer entre chaque couche.
5. Tailler des tranches de Chaussée aux Moines puis en recouvrir le gratin. Enfourner pendant 30 min.

© Chaussée aux Moines