

Champartiflette

Tartiflette à la mode Champenoise

Pour : 6 personnes
Difficulté : Facile
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 40 minutes

- 1kg de pommes de terre
- 250g de Jambon sec d'Ardennes
- 100g d'oignons émincés
- 100g d'échaote emaincées
- 4 endives
- 2 chaources
- Ratafia
- huile (2 cuillères à soupe)
- ail, sel, poivre

Eplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer, et les essuyer dans un torchon propre.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, pour y faire fondre les oignons, échalotes et endives; rajouter ensuite les pommes de terre.

Faire dorer tous les côtés des dés de pommes de terre, rajouter les dés de jambon Sec, et finir de cuire. Déglacer légèrement au Ratafia de Cidre

D'autre part, gratter la croûte du Chaource et le couper en deux (ou en quatre). Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec de l'ail.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans le plat à gratin, verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus les tranches d'un Chaource, puis de nouveau des pommes de terre.

Terminer avec le deuxième Chaource (croûte vers les pommes de terre), et enfourner pendant environ 20 min.

Bien surveiller, pour éviter que le fromage ne rende trop de gras.

