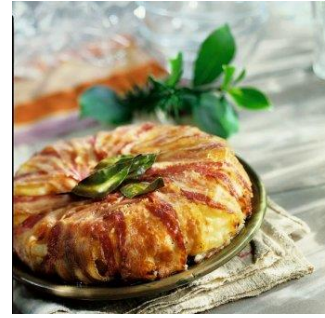


GALETTE DE POMMES DE TERRE AU REBLOCHON

- **Type de plat** : Garniture Légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 35 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



Ingrédients pour 6 personnes

- **1,5 kg de pommes de terre à chair ferme (roseval, belle de Fontenay)**
- **12 très fines tranches de poitrine fumée**
- **1 reblochon**
- **2 tablettes de bouillon de volaille**
- **20 cl de crème liquide**
- **2 feuilles de laurier**
- **5 cl d'huile**
- **Sel Poivre**

Étapes de préparation

- 1) Epluchez et lavez les pommes de terre, coupez-les en rondelles un peu épaisses.
- 2) Faites bouillir 1 l d'eau avec les tablettes de bouillon, plongez les rondelles dans le liquide frémissant et comptez 5 min de cuisson.
- 3) Egouttez-les.
- 4) Préchauffez le four à th 6 (180°), et huilez légèrement un moule à manqué.
- 5) Tapissez-le de tranches de lard : en partant du centre du moule, placez les tranches en étoile, bien serrées les unes contre les autres, en les laissant déborder sur les bords.
- 6) Coupez le reblochon en fines lamelles, après avoir éliminé la croûte.
- 7) Mettez la moitié des rondelles de pommes de terre dans le moule, salez, poivrez, couvrez avec les lamelles de reblochon, puis mettez le reste des rondelles de pommes de terre par-dessus.
- 8) Versez la crème liquide sur les pommes de terre, puis rabattez les tranches de lard sur le dessus.
- 9) Posez les feuilles de laurier sur la galette et enfournez pour 30 min.
- 10) Servez très chaud dès la sortie du four.

