



TARTIFLETTE GEANTE



INGREDIENTS 50 PERSONNES

Pomme de terre grenaille	12kg
Oignons émincés	5kg
Lardons fumés	3kg
Reblochon	12kg
Vin blanc sec	2 bouteilles
Huile d'olive	1 bouteille
Sel - Poivre	
Persil Haché	
Salade	4kg
Huile - Vinaigre	

MATERIEL NECESSAIRE

Poêlon 90cm
Brûleur sur pied
bouteille de gaz
détendeur
1 grande spatule bois
caisson plats géants
cuillère à soupe
Grande louche (pour réserver)
1 gastronomique XL 1/1
2 gastronomes L 1/2
6 saladiers pour salade
Assiettes creuses + Couvert en bois x 50
Décoration stand

RECETTE

PARTIE 1 : OIGNONS + LARDONS (33mn)

Prenez les oignons émincé et faites les revenir à la poêle avec un peu d'huile et les lardons .
Couper les pommes de terre pendant ce temps en 2 en laissant la peau
Remuez régulièrement les oignons et les lardons
Lorsque les oignons ont bien ramolli et sué, réservez les dans un bol avec les lardons

PARTIE 2 : CUISSON DES POMMES DE TERRE (25mn)

remettez de l'huile et les pommes de terre
Il va falloir les colorer. Pour cela, faites qu'elles soient le plus à plat possible. Salez les et remuez les souvent
Ajoutez un peu d'huile si vous avez peur que ça colle à la poêle. Mélangez régulièrement.
Profitez en également pour couper le reblochon en gros cubes - Laissez la croûte pour donner le côté un peu croustillant en final

PARTIE 3 : AJOUT DES OIGNONS & LARDONS (12mn)

Quand elles ont bien coloré, versez dessus les lardons et oignons et remuez
Déglacez le tout avec le vin blanc (pour décoller les parties cuites sur la poêle). Cela donnera un peu d'acidité
Il faut ensuite couvrir (environ 30mn) en remuant régulièrement. Il faut que les pommes de terre cuisent bien à l'intérieur, le tout à feu doux
Profitez en pour préparer la salade dans les bols, assaisonnez légèrement (huile / un peu de vinaigre / Sel / poivre et remuez le tout)
Lorsqu'elles sont bien cuites (tester avec un couteau : il faut que ça s'enfonce facilement)
(option : mettre de la crème)
Goutez : salé, poivrez

PARTIE 4 : AJOUT DU REBLOCHON (13mn)

ajouter le reblochon et laisser fondre
On ne pourra pas faire gratiner
Vérifiez l'assaisonnement - il faudra saler et certainement beaucoup repoivrer
Décorer avec le persil et un peu d'ail
Vous pouvez servir

TARTIFLETTE GEANTE