# Tartiflette à la dinde fumée et au reblochon

La tartiflette savoyarde revisitée à la dinde fumée : pommes de terre fondantes, oignons et reblochon coulant.

| 6 personnes | 25 min préparation | 50 min cuisson | 75 min au total | moyen niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 1000 g de pommes de terre
- 600 ml d'eau
- 2 oignons
- 20 g de beurre
- 150 g de dinde fumée en dés
- 150 g de crème fraîche
- 1 reblochon
- 1 c. à café de sel

## Préparation

1. Verser l'eau dans le bol, poser les pommes de terre en rondelles dans le Varoma et cuire.
   **20 min / Varoma / vitesse 1**
2. Vider et rincer le bol. Mettre les oignons, le beurre et hacher.
   **4 sec / vitesse 5**
3. Faire revenir les oignons avec la dinde fumée.
   **6 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse**
4. Ajouter la crème et le sel et mélanger.
   **30 sec / vitesse 1 / sens inverse**
5. Mélanger avec les pommes de terre dans un plat, poser le reblochon coupé en deux, croûte vers le haut.
6. Gratiner 20 minutes à 200°C.

**Le conseil de Tiha**
Gratte légèrement la croûte du reblochon avant de le poser, elle sera moins amère.

**Conservation :** 2 jours au réfrigérateur.