

LA RECETTE du LUNDI



tartiflette épicée au paprika fumé, cumin et piment d'espelette

plat



INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- → ou 200 g de tofu fumé pour une version veggie
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail hachée
- → ou 1 c. à café d'ail en poudre
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl de vin blanc sec (type Horgelus ou vin de Savoie)
- 1/2 Reblochon (ou Mont d'Or / fromage à raclette)

Les épices du Comptoir des Arômes :

- 1 c. à café de paprika fumé
- 1/2 c. à café de cumin moulu
- 1 pincée de cannelle en poudre (optionnelle)
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de poivre du monde fraîchement moulu
- Fleur de sel, selon goût
- 1 poignée de persil frais ciselé

 Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



Pré-cuire les pommes de terre

Épluche les pommes de terre, coupe-les en rondelles fines.

Fais-les cuire dans une grande casserole d'eau salée bouillante pendant 10 min. Égoutte et laisse tiédir.

Préparer la base épicée

Dans une grande poêle chaude, fais revenir les lardons (ou le tofu fumé en dés) avec l'oignon émincé.

Quand ça commence à dorer, ajoute l'ail (frais ou en poudre) et toutes les épices Comptoir : paprika fumé, cumin, cannelle, piment, poivre. Remue pour bien enrober et libérer les arômes.

💡 Astuce : si le mélange accroche un peu, ajoute une cuillère à soupe d'eau ou de vin blanc.

Assembler la tartiflette

Préchauffe ton four à 180°C.

Dans un plat à gratin, dispose une première couche de pommes de terre, puis une couche du mélange épicé.

Verse un peu de crème et de vin blanc. Répète jusqu'à tout utiliser.

Ajouter le fromage

Coupe le Reblochon en deux dans l'épaisseur, puis en morceaux. Dispose-les croûte vers le haut pour un gratinage parfait.

Cuisson

Enfourne pour 25 à 30 min jusqu'à ce que le dessus soit bien doré, le fromage bien coulant.

Finition

Sors du four, parsème de persil frais, et sers bien chaud avec une salade verte vinaigrée pour contrebalancer le gras du plat.

🍴 Astuces gourmandes

- Tu veux une version encore plus épicée ? Ajoute une pincée de curry Madras ou ras-el-hanout.
- Version veggie + chic : lardons remplacés par des champignons poêlés et du tofu fumé.
- Tu n'aimes pas le vin ? Utilise un bouillon de légumes à la place pour déglacer.
- En gratin individuel, cette recette fonctionne aussi très bien pour un dîner à deux ou une entrée généreuse.

