

Gratin de pommes de terre au Beaufort

Bonjour à toutes et tous

C'est bien connu, l'hiver est la saison du fromage coulant, du gratin, des pommes de terre, et des plats savoyards riches et réconfortants. C'est la saison où l'on ne (se) refuse pas une bonne raclette, ou la plus digne représentante des plats d'hiver : la tartiflette. Elle se réalise avec du [reblochon](#), mais avez-vous déjà essayé ses déclinaisons avec d'autres fromages ? Morbier, Munster.. c'est tout aussi délicieux !

A l'occasion de nos vacances en Savoie dans le Beaufortain l'été dernier, après une bonne randonnée, on l'a tentée avec le fromage du coin : le Beaufort. C'est un fromage à pâte pressée et cuite, dont la texture crue peut s'apparenter au comté. Côté saveur, il très fruité, délicieux à déguster tel quel et à mon sens totalement irrésistible une fois chaud. Seul petite nuance est que le beaufort devenant très coulant cuit, il est préférable de le travailler en crème/sauce fondante. Bref, ce soit là, je préparais « tartiflette au beaufort » avec pommes de terre, lardons, une crème onctueuse au Beaufort, et fit gratiner le tout. Une fois servi, elle avait régalé/réconforté tout le monde.

Comme on a revu de la neige tout dernièrement, je n'ai pas résisté au plaisir d'en refaire une. Portions bien généreuses, gratin bien gratiné, crème fromagère fondante, c'était délicieux. Personne n'en a laissé dans son assiette. J'aimerais donc partager la recette avec vous: Elle peut vous donner l'occasion de changer des classiques... . Et en tout cas, je vous la conseille. Bonne journée



Gratin pomme de terre beaufort

Recette : Gratin de pommes de terre au Beaufort

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes (+ Précuisson des pommes de terre)

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1,2 kg de pommes de terre
- 300 g de lardons fumés
- 1 bel oignon
- 2 échalotes
- 300 gr de Beaufort
- 200 ml de crème
- 100 ml de lait
- 2 brins de thym
- Sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

- Faites cuire les pommes de terre : Soit dans de l'eau bouillante pendant 40 minutes, soit 8 minutes à la cocote minute. Égouttez puis laissez tiédir.
- Entre temps, épluchez puis hachez oignon et échalotes. Dans une poêle, faites revenir lardons, oignons et échalotes jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Réservez.
- Dans une casserole, mettez le Beaufort coupé en petits morceaux, la crème, le lait, thym. Faites fondre doucement tout en remuant régulièrement. Vous devriez obtenir une crème homogène. Salez et poivrez à convenance puis réservez bien au chaud.
- Épluchez vos pommes de terre puis coupez-les en rondelles fines.
- Dans un plat à gratin disposez :
 - Une couche de pomme de terre (environ la moitié)
 - Le mélange lardons/oignons/échalotes
 - La moitié de la crème de beaufort
 - Puis répartissez la deuxième moitié des pommes de terre

- Et enfin versez la fin de la crème de beaufort
- Enfournez ensuite pour environ 30 minutes à 180°C, le temps que le gratin dore.

Servez ce gratin pommes de terre beaufort bien chaud, accompagné de salade verte ou de tranches de jambon cru (pour les plus gourmands)

Astuces :

- *Gain de temps* : N'hésitez pas à précuire les pommes de terre à l'avance pour gagner du temps.
-