

Morbiflette (tartiflette au morbier)

Bonjour à toutes et tous

La tartiflette est un plat qui s'aventure souvent sur notre table. Néanmoins, à la maison, nous avons souvent l'esprit aventureux côté fromages et nous nous amusons à « revisiter les classiques » avec d'autres fromages : Quiche au chaurce, gratins au camembert, brioche au munster,.. Côté tartiflette, cette dernière a visité le Vercors (Bleu du Vercors), les Vosges (Munster), la Savoie (Beaufort), les Pyrénées (Tome des Pyrénées), l'Auvergne (Goudoulet pour les intimes de chez Gérentes).. et le Jura avec le *Morbier*. Cette dernière version est tout à fait délicieuse et une de nos préférées car le morbier est un fromage très crémeux, fondant facilement à la cuisson, et riche en saveurs. Il se prête donc très bien aux déclinaisons en gratins et donc à la « *morbiflette* » .

Je propose donc ici l'idée de cette morbiflette. Si jamais la recette vous tente, je vous invite fortement à bien sélectionner un Morbier fermier (et surtout pas pasteurisé = aseptisé), afin de disposer de toutes les saveurs de ce délicieux fromage. Bon week-end !



Morbiflette (Tartiflette au morbier)

Recette : Morbiflette ou tartiflette au morbier

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

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

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1,2 kg de pommes de terre
- 400 g de morbier fermier
- 200 à 250g de lard fumé (2)
- 2 beaux oignons paille
- 200 ml de crème fraîche
- (facultatif) 100 ml de vin blanc du jura (1)

Réalisation

- Faites cuire les pommes de terre non épluchées dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que l'on puisse y insérer un couteau sans mal. L'astuce pour aller vite est de cuire les pommes de terre dans une cocotte-minute, environ 8 minutes après qu'elle se soit mise à siffler
- Entre temps, pluchez les oignons et émincez les finement. Coupez le lard en format lardons.
- Faites fondre une noix de beurre dans une poêle puis ajoutez-y les oignons. Faites les cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides puis légèrement caramélisés.
- Ajoutez alors les lardons; et faites les revenir jusqu'à ce qu'ils soient cuits (1) Si vous appréciez les sauces vin blanc, ajoutez le vin blanc à cette étape et portez à ébullition, puis coupez le feu. Réservez le tout.
- Détaillez le morbier en très fines tranches.
- Une fois les pommes de terre cuites, épluchez les et coupez-les en rondelles.
- Dans un plat à gratin, disposez la moitié des pomme de terre puis les lardons/oignon et la moitié du fromage. Terminez avec la deuxième moitié de pommes de terre puis le fromage.

- Recouvrez de crème.
- Enfournez à 200°C pour au moins 30 minutes. La morbiflette est prête quand le dessus est bien doré.

Servez chaud.

Astuces :

- (1) A la maison nous préférons sans vin blanc, mais c'est à votre goût
 - (2) Demandez à votre boucher/charcutier de tailler environ 3 tranches en taille lardons
 - Il est préférable de ne pas saler le plat et laisser vos convives resaler à leur convenance. En effet, le fromage et le lard sont salés à la base, ce qui peut largement suffire à ceux qui ne consomment pas très salé.
 - *Variantes* : Certaines versions de morbiflette son réalisées avec de la saucisse de Morteau à la place des lardons.
-