

LA TARTIFLETTE

Ingrédients : (8 personnes)

- 700 g de pommes de terre
- 4 oignons
- 300g de lardons
- 2 reblochons
- 1 pot de crème

Préparations :

- Dans une ou deux grandes poêles, faire revenir les lardons à feu moyen et ajouter les oignons en cours de cuisson. Passer les lardons et les oignons au chinois pour récupérer le gras de cuisson. Réserver les lardons et oignons. Remettre le gras de cuisson dans la poêle, ajouter les pommes de terre coupées en rondelles et préalablement rincées à l'eau. Faire revenir les pommes de terre légèrement.
- Pendant la cuisson des pommes de terre découper les reblochons : retirer la peau de dessous et de dessus et la réserver. Couper le reste des fromages en petits morceaux .
- Dans un plat mélanger , la crème, les oignons, les lardons et les morceaux de reblochons
- Poser les croûtes de fromage sur le dessus et enfourner à 200 degrés 10 à 15mn.

Gâteau de Savoie super moelleux



Le gâteau de Savoie

Pour un gâteau (moule 24 cm de diamètre) :

- 6 jaunes d'œufs
- 7 blancs d'œufs
- 150 g de Maizena
- 180 g de sucre en poudre
- 1 citron bio (le zeste)
- 1 pincée de sel
- 20 g de beurre pour le moule

Mélangez 130g de sucre avec le zeste râpé du citron.

Laissez reposer le temps de peser le reste des ingrédients.

Tamisez la maïzena.

Dans le plus grand des bols du robot [si vous avez] mettez les jaunes. Dans un autre bol réservez les 7 blancs et une pincée de sel.

Ajoutez le sucre citronné dans les jaunes d'oeufs et mélangez à vitesse moyenne pendant une bonne dizaine de minutes. Vous devez obtenir un mélange blanchi qui fait ruban.

Beurrez le moule, poudrez le de sucre glace et préchauffez le four à 220° chaleur tournante.

Montez les blancs en neige et quand ils commencent à mousser, ajoutez les 50g de sucre en poudre restants en 3 fois tout en continuant de battre. Ils doivent avoir la consistance bec d'oiseau.

Incorporez alors une grosse cuillère de Maizena et une grosse cuillère de blancs d'œufs. Faites ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Vous devez terminer par les blancs

Versez l'appareil dans le moule..

Enfournez pour 6 min à 220°C. Ramenez ensuite la température du four à 130° et poursuivez la cuisson 35 minutes. Vérifiez le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique et rajoutez éventuellement 5 minutes de cuisson. Démoulez sur une grille et laissez refroidir. Poudrez de sucre glace au moment de servir si vous aimez.