



Tartiflette de patates douces au safran

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un moment inoubliable.

Les ingrédients pour la recette :

- 800 g de patate douce
- 100 g d'oignon
- 150 g de lardons
- 250 g de vin blanc
- 700 g de crème liquide entière
- 200 g de reblochon coupé en dés
- 150 g de tranches de reblochon
- 6 pistils de safran

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Éplucher les **oignons** puis les émincer finement. Éplucher les **patates douces** et les **couper en lamelles**. Suer dans le beurre les oignons pendant 5 minutes. Ajouter les lardons et continuer à suer pendant 3 minutes.

Mouiller **avec le vin blanc**. Réduire jusqu'à évaporation total du vin blanc. Ajouter la crème liquide et le reblochon coupé en dés. **Ajouter le safran**. Cuire le tout 10 minutes sur feu moyen.

Mélanger de temps en temps votre appareil à reblochon. **Assaisonner les lamelles de patates douces**. Les disposer dans un plat à gratin beurré.

Recouvrir de l'appareil à reblochon encore chaud. Disposer les lamelles de **reblochon** sur tout le plat. Cuire au four **175° C** pendant 35 minutes. **Servir très chaud**.

Vision
Plaisir