

# Tartiflette au saumon fumé

## Plat principal

### Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 2 kg de pommes de terre
- 2 reblochons entiers
- 220 g de saumon fumé
- sel
- huile (pour la poêle)

### Matériel nécessaire :

- 1 plat à gratin



**Temps de Préparation : 20 min**

**Temps de Repos : 10 min**

**Temps de Cuisson : 1 h**

### Préparation :

1. Commencer par éplucher les pommes de terre en tranches, puis les couper en tranches d'épaisseur moyenne.
2. Les faire ensuite rissoler pendant 25 à 30 minutes à la poêle avec un peu d'huile, en salant au gros sel en début de cuisson.
3. Pendant ce temps, couper chaque reblochon en 2 dans l'épaisseur, puis découper chaque morceau en 4 parts égales.
4. Quand les pommes de terre sont cuites, disposer dans le plat à gratin alternativement une couche de pommes de terre et de tranches de reblochon, en commençant par une couche de pommes de terre et en terminant par une couche de reblochon.
5. Enfourner au four, préalablement préchauffé à 220°C, pendant 30 minutes.
6. Laisser reposer 10 minutes.
7. Pendant ce temps, découper le saumon fumé en morceaux.
8. Quand les 10 minutes sont écoulées, disposer le saumon fumé par-dessus la tartiflette, et servir !

### Conseils :

- Faites attention à la quantité de sel : le reblochon et le saumon fumé sont déjà salés !