



GATEAU DE POMMES DE TERRE AU REBLOCHON

Ingrédients : (pour 6 personnes)

1 kg de pommes de terre
2 l d'eau
16 fines tranches de lard fumée
1 reblochon
2 bouillons concentrés de poule
200 ml de crème liquide
4 feuilles de laurier
Sel, poivre



Faites préchauffer le four th6/7 ou 200°C.

- Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez les en rondelles.
- Faites bouillir 2 l d'eau dans un faitout avec les 2 bouillons de volaille et faites blanchir les rondelles de pommes de terre 5 mn dans le bouillon bouillant. Egouttez-les.
- Disposez les tranches de lard fumé dans un moule à manqué en partant du centre et en faisant déborder les tranches sur le bord du moule.



- Disposez la moitié des pommes de terre sur le lard. Disposez le reblochon coupé en lamelles et recouvrez à nouveau d'une couche de pommes de terre.



- Arrosez de crème liquide poivrée puis rabattez les tranches de lard sur le dessus et disposez les feuilles de laurier.
- Faites cuire dans le four 45 mn, th 6/7 ou 200°C.



Attendez un peu avant de démouler à la sortie du four avant de démouler et servir avec une salade.