

# Tartigrêpe au Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers



## Informations

Personnes : 4  
Préparation : 60 min.  
Cuisson : 30 min.

## Ingrédients

### Garniture:

- 1 Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers
- 600 g de pommes de terre
- 300 g de lardons fumés
- 2 oignons
- Sel fin, poivre du moulin

## Pâte à crêpes:

- 100 g de Farine
- 20 cl de lait
- 2 œufs
- 40 g de beurre
- Sel fin, poivre du moulin

## Étapes de la préparation

1. Préparez la pâte à crêpe, pour ce faire, dans un saladier, mélangez la farine et les œufs puis ajoutez le lait et fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, homogène et sans grumeaux. Dans une casserole, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne légèrement coloré. Ajoutez-le à la pâte tout en mélangeant. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
2. Pour faire les crêpes, chauffez une poêle légèrement beurrée puis ajoutez une petite louche de pâte, laissez cuire 2 minutes de chaque côté, débarrassez dans une assiette et réservez à température ambiante.
3. Parallèlement, préparez la tartiflette, pour ce faire, épluchez les pommes de terre et découpez-les en rondelles épaisses.
4. Épluchez les oignons et découpez en petits morceaux.
5. Dans une poêle bien chaude, faites revenir les pommes de terre. Quand elles commencent à être légèrement colorées et presque cuites, ajoutez les oignons et les lardons. Laissez mijoter jusqu'à cuisson complète. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin. Débarrassez et réservez au chaud.
6. Déposez les crêpes sur le plan de travail et garnir l'intérieur de chacune avec de la fricassée de pommes de terre. Déposez sur le dessus un beau morceau de Reblochon et repliez la crêpe en petit paquet.
7. Préchauffez la plancha à 180°.
8. Déposez les crêpes farcies sur une feuille d'aluminium légèrement huilée et au moment de servir, chauffez les crêpes 7 à 8 minutes sur la plancha.
9. Dégustez bien chaud et fondant.

? **Astuce** : Il est possible de réaliser la pâte à crêpes avec de la farine de sarrasin. Pour plus de moelleux, vous pouvez ajouter dans votre fricassée de pommes de terre une grosse cuillère à soupe de crème fraîche.