

## Journal : recette de tartiflette

Posté par [Krunch](#) ([site Web personnel](#)) le 19/10/21 à 18:44.

Étiquettes : [tartiflette](#), [recette de cuisine](#), [la raclette c mieux](#)

À la demande générale, voici ma recette de tartiflette. Comme toute bonne recette, c'est sous forme de conversation IRC bien sûr.

tartiflette pour 4 personnes

21:15 < XXX> Krunch: j'ai improvisé depuis une recette

21:16 < XXX> genre echallotes a la place des oignons vu ce que j'avais sous la main

21:16 < XXX> mais ratio facile, un gros oignon, 200g de lardons, 1kg de patates et un reblochon de 450g

21:16 < XXX> 10cl de creme fraiche pour adoucir, et si tu as, un verre d'apremont

21:17 < XXX> cuire à moitié les patates, faire suer l'oignon et les lardons

21:17 < XXX> tout mettre dans un plat au four des melangeant un peu

21:17 < XXX> le reblochon coupé dans le sens de l'épaieeur au dessus

21:17 < XXX> (coté peau contre les patates)

21:18 < XXX> et 15-20 minutes au four

21:18 < XXX> et (et je conseille quelques echalottes à la place de l'oignon, ca donne plus de gout\_

21:22 < XXX> (les doses que j'ai donné c'est pour 4 personnes, et vraiment, j'ai du la manger en 4 fois)

180C ça marche bien

XXX n'est pas un gros mangeur. Je mange ça en deux fois.

### addenda

Posté par [guitou](#) le 19/10/21 à 19:08. Évalué à 5 (+4/-0).

Pour completer le sujet, des petits trucs en plus parce qu'il n'y en a jamais trop:

- une pointe de muscade (les patates aiment bien, et moi aussi / sans compter sel et poivre bien sur)
- 1 kil de blanc bien sec bien acide, pour pre-cuire les patates dans un premier temps (patience, patience!) et rallonger la creme (epaisse, il va sans dire!) ensuite

++

(Gi)

### Oignon ou échalotte ?

Posté par [Dring](#) le 19/10/21 à 20:18. Évalué à 3 (+1/-0).

Alors, finalement ça donne quoi avec les échalottes ? Le suspense est insoutenable !