Coulant de pommes de terre au coeur de reblochon, crème de lardons et chip de lard fumé

Il m’arrive de temps en temps d’être en panne d’inspiration. Mais j’ai la chance d’avoir des amis qui me lancent des défis pour retrouver cette inspiration perdue. Cette semaine, UN grand fan de reblochon (et ami proche), m’a dit : « Je t’ai trouvé un défi ! Avec les ingrédients d’une tartiflette (un de ses plats préférés) fait un autre plat ! ». En voilà une bonne idée =) Les idées se bousculent dans ma tête : soufflé au reblochon, soupe de pommes de terre et tartines fondante au reblochon, … Ah bon, juste les ingrédients de la tartiflette… Rien de plus… Bon OK. Alors alors… Ah bon bah on va essayer ça

Pour 3 personnes : 600g de belle de Fontenay – 100g de lardons – 6 tranches fines de poitrine fumée – 1/4 reblochon – 20cl de crème liquide

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez vos pommes de terre, rincez-les et coupez-les en gros dés. Plongez les pommes de terre dans de l’eau froide légèrement salée. Montez à ébullition et laissez cuire 30min. Les pommes de terre doivent être fondante pour en faire une purée.

Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une casserole. Quand ils sont quasiment cuits, versez la crème liquide par dessus, mélangez et baissez le feu au minimum. Faites infuser pendant 10/15min.

Sur une plaque garnie d’une feuille de papier cuisson, placez les tranches de lard. Faites cuire pendant 5min, et laissez

refroidir à froid.

Quand, les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et laissez-les avoir la surface pelucheuse. Dans un plat peu profond, écrasez vos pommes de terre pour en faire une purée fine.

Sur une plaque garnie de papier cuisson, placez 3 petits cercles métalliques. Garnissez à moitié avec la purée. Placez 1/3 du reblochon et recouvrez de purée. Lissez avec une spatule. enfournez pendant 10min (pour que le fromage fonde).

Égouttez les lardons en gardant la crème. Réservez les lardons et la crème.

Sortez les cercles du four. Placez-les chacun dans une assiette. A l'aide d'une spatule en métal (ou un couteau fin) raclez le cercle en métal pour que la purée n'accroche plus au bord. Poussez délicatement pour libérer la purée du cercle en métal.

Placez quelques lardons sur le dessus. A l'aide d'un couteau, faites une entaille pour placer les chips de poitrine fumée (sans affaisser la purée). Terminez par verser délicatement la crème de lardons chaude autour de la purée. Terminez par un coup de moulin à poivre et quelques brins de romarin.

Servez tant que c'est chaud !

Un bon vin blanc sec pour accompagner serait pas mal, du type Pouilly Fuissé 2009 ou 2010. Évitez le 2011 qui est plus à garder que boire. Et toujours avec modération !