

Chevrotin en tartiflette

Ingrédients

FROMAGE : Chevrotin des Aravis affiné à point

20cl de crème

1kg de pommes de terre.

La recette

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Epluchez-les et coupez-les en cubes. Faites-les revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre.

Disposez-les dans un plat allant au four. Posez dessus le chevrotin des Aravis coupé en deux dans l'épaisseur et versez la crème. Assaisonnez avec du poivre, de l'ail et des fines herbes. Mettez le tout à four moyen jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Servez immédiatement. La tartiflette s'accompagne parfaitement d'une belle salade verte et de charcuterie de pays. Un vin rouge de Savoie mettra en valeur la finesse de sa saveur.

