

Recettes créoles à la viande

Tartiflette créole à la christophine et fruit à pain

Ingrédients pour 2 personnes

- 1/2 reblochon
- 300 gr de fruit à pain préparé ou 1 fruit à pain de 600 gr environ
- 1 christophine de 400 gr environ
- 60 gr de cive finement hachée
- 1 échalote
- 20 cl de vin blanc sec
- 60 gr de crème fraîche fluide
- 100 gr de lardons fumés
- 1 piment végétarien
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 35 mn

Cuisson : 20 /25 mn

Couper la christophine et le fruit à pain en 4.

Peler la christophine et le fruit à pain.

Enlever le cœur de la christophine et du fruit à pain.

Peler christophine et fruit à pain et les couper en dés.

Disposer ces dés dans le panier d'une cocote minute.

Y mettre 2/3 cm d'eau, fermer le couvercle et précuire 10 mn dès la production de vapeur.

Dans une poêle profonde, faire revenir dans un peu d'huile d'olive (2 CS), la cive, l'échalote, le piment végétarien émincés pendant quelques minutes, puis ajouter les lardons et faire revenir 10 mn de plus environ.

Ajouter ensuite christophine et fruit à pain précuits et laisser cuire encore 15 mn.

Ajouter le vin blanc et la crème fraîche.

Poivrer et laisser épaissir à feu doux.

Pendant ce temps, couper le 1/2 reblochon en deux (ici, on obtient 2x 1/4).

Prendre 1/4 du reblochon, le couper en morceaux (lamelles) que l'on ajoute à la préparation.

Laisser cuire jusqu'à la fonte totale du fromage.

Mettre cette préparation dans un plat à gratin huilé.

Couper l'autre 1/4 de reblochon en 2 dans le sens de l'épaisseur et disposer à plat sur la préparation.

Mettre au four préchauffé à 200° pendant 20/25 mn.