Tartiflette au reblochon

Spécialité savoyarde *Pour 4 personnes*

- beurre pour le plat
- 600 g de pommes de terre, charlotte, par exemple
- 1 gros oignon de 200 g environ
- 200-300 g de lard fumé
  beurre
- 0.5 dl de vin blanc sec
  1 reblochon de 200 g environ
- 4 c.s. de crème
  sel
- 4 tranches de jambon paysan

1. Brosser soigneusement les pommes de terre. Les faire cuire à couvert, à la vapeur, sans les peler et en les gardant un peu fermes. Hacher fin l'oignon. Couper le lard en fines lanières. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés réguliers de 1,5 cm environ ou en rondelles de 3-4 mm.
2. Faire légèrement revenir les oignons et le lard dans le beurre, ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson dix minutes à petit feu. Mouiller au vin blanc et laisser presque entièrement réduire, puis réserver.
3. Gratter légèrement la croûte du reblochon à l'aide d'un couteau. Couper le fromage en deux à l'horizontale, puis réserver à couvert. Préchauffer le four à 220 degrés. Beurrer un plat réfractaire et le remplir du mélange de pommes de terre et de lard, puis ajouter la crème. Déposer dessus les moitiés de reblochon, côté croûte vers le haut. Couvrir le plat d'une feuille d'aluminium et l'enfourner au milieu du four. Laisser cuire quinze à vingt minutes.
4. Sortir le plat du four et retirer la croûte du fromage (la pâte ayant fondu à l'intérieur). Mélanger le tout à la fourchette et assaisonner. Enfourner éventuellement de nouveau dans le haut du four pour faire gratiner.

Servir bien chaud, accompagné de jambon paysan et d'une salade composée.

1) Lis attentivement cette recette d'un plat savoyarde.
2) Relève au moins 10 verbes à l'infinitif de cette recette.
3) Transforme cette recette pour utiliser l'impératif présent.

1) Complète avec les verbes de la recette
2) Trouve des noms communs de la famille des verbes
3) Repasse en rouge sur les suffixes

Du verbe au nom commun

VERBES	NOMS COMMUNS	
	on enlève la terminaison	**on ajoute un suffixe**
couper	la coupe	une coupure