



L'ACCORD DU MOIS

Décembre 2022



La tartiflette prestigieuse

Ingrédients pour 8 personnes

- 2 kg de pomme de terre
- 400 g d'oignons émincés
- 2 reblochons bien fait
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 gousses d'ail
- 400 g de lardons fumés

Recette

Epluchez 2 kg de pomme de terre, coupez les en dés, puis faites les cuire 25 minutes dans de l'eau bouillante. En parallèle, faites chauffer de l'huile dans une poêle pour y faire fondre vos oignons, et ajoutez y vos lardons. Lorsque vos pommes de terre sont cuites, mélangez les à vos oignons et à vos lardons.

Préchauffez votre four à 200°C et préparez un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec les gousses d'ail épluchées. D'autre part, gratter la croûte des reblochons et coupez les en deux ou en quatre.

Dans le plat à gratin, étalez une couche de pommes de terre aux lardons et aux oignons, disposez dessus la moitié des reblochons, puis de nouveau des pommes de terre. Terminez avec le reste du reblochon. Enfournez votre plat pour environ 20 minutes de cuisson.

Accord

La puissance et la complexité de notre Cuvée Prestige s'accorde parfaitement avec le reblochon fondu de la tartiflette. Ce plat savoyard permet à notre champagne blanc de noirs d'années exceptionnelles, de révéler pleinement ses arômes de grillé et de sous-bois.





PARING OF THE MONTH

Décember 2022



The prestigious tartiflette

Ingredients for 8 persons

- 2 kg de potatoes
- 400 g of minced onions
- 2 reblochon cheeses
- 2 spoons of oil
- 2 garlic cloves
- 400 g of smoked lardons

Recipe

Peel 2 kg of potatoes, cut them into cubes and cook them 25 minutes in boiled water. At the same time, heat some oil in your pan to melt your onions.

Once the onions have melted, add your lardons. When your potatoes are cooked, blend them with your onions and your lardons.

Preheat your oven at 200°C and rub a plates with peeled garlic cloves. Then, scratch the crust of your reblochon cheeses and cut them into two or four.

In a plate, speard the potatoes with lardons and onions, place half of the reblochon cheese on top, then potatoes again. Finish with the rest of the reblochon. Put the plate in the oven for about 20 minutes.

Paring

The power and the complexity of our Cuvée Prestige matches perfectly with the melted reblochon cheese of the tartiflette. This savoyard dish reveals the toasted aromas of our blanc de noirs champagne from exceptionnal years.

