



Le gratin de lonzu au reblochon

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 1h.

Ingrédients

Lonzu : 150 g
Reblochon : 450 g
Pommes de terre : 700 g
Oignon : 2
Ail : 1 gousse
Herbes du maquis
Beurre : 30 g

Matériel

une planche à découper
un économe
un couteau
une cocotte



Réalisation > la préparation

1. Placer le morceau de beurre coupé en dés au fond de la cocotte.
2. Laver, éplucher et couper en rondelles les pommes de terre.
3. Trancher le lonzu aussi finement que possible.
- le lonzu est une charcuterie typiquement corse : des filets de porc séchés, fumés et poivrés -
4. Couper le reblochon en rondelles ou en dés. Préchauffer le four à 200°C.
5. Dans la cocotte, placer pêle-mêle les tranches de lonzu, les rondelles de pommes de terre et les dés de reblochon.
6. Assaisonner uniquement avec l'ail et les oignons émincés, et saupoudrer d'herbes du maquis.
- pas de sel, pas de poivre, le lonzu en contenant beaucoup -
- les herbes du maquis sont un mélange corse regroupant au choix du thym, de la sarriette, du laurier, du romarin, du persil, de la marjolaine et parfois de la myrte -

Réalisation > la cuisson

7. Fermer la cocotte et enfourner pour une heure de cuisson.
8. Laisser refroidir quelques minutes avant de servir car le gratin sera brûlant à la sortie du four.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com