

## Tartiflette de racines



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 portions d'entrées

### Ingrédients

8 tranches de bacon coupées en dés  
2 tasses (500 ml) d'oignons émincés  
500 g de patates jaunes, pelées  
250 g de céleri-rave, pelé  
250 g de panais, pelé  
¼ c. à thé (1 ml) de piment Gorria moulu  
¼ c. à thé (1 ml) de nard des pinèdes moulu (facultatif)  
1 tasse (250 ml) de bière blonde (pas trop amère)  
400-450 g de fromage local à croûte lavée ou fleurie (voir note)  
¼ tasse (60 ml) de cornichons à l'aneth, en juliennes

### Préparation

1. Préchauffer le four à 190°C (375°F).

# CARIBOU

2. Dans une grande poêle à hauts rebords ou un wok, faire revenir le bacon et les oignons à feu vif pendant environ 5 minutes, en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient colorés. (Si le gras de votre bacon ne suffit pas, ajouter un trait d'huile de tournesol). Baisser le feu à doux et poursuivre la cuisson, en remuant de temps en temps, environ 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les oignons soient bien fondants et caramélisés.
3. Pendant ce temps, émincer les patates, le céleri-rave (voir astuce) et le panais en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.
4. Ajouter les légumes et les épices dans la poêle et brasser délicatement pour les enrober.
5. Déglacer la poêle avec la bière, monter le feu et réduire presque à sec.
6. Pendant ce temps, couper le fromage en deux dans l'épaisseur. (Il est plus facile à manipuler quand il est froid).
7. Transférer le mélange de légumes dans un plat à gratin d'environ 9 x 13 po, étendre uniformément, et ajouter les morceaux de fromage, croûte vers le haut, sur le dessus.
8. Cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Gratiner à *broil* si désiré à la fin de la cuisson.
9. Ajouter les juliennes de cornichons et servir.

## Quelques petites recommandations:

- Note: Cette tartiflette change de personnalité avec les fromages que vous essayez! La recette a été développée en faisant des tests avec le 14 Arpents (3 triangles d'environ 150 g chacun ou 2 carrés de 200 g chacun) ou un mélange de Cousin et de Pizy (450 g au total). Plusieurs autres se prêtent bien à l'emploi: fiez-vous à votre instinct, ou demandez au fromager un bon fromage d'ici pour tartiflette.
- Astuce: Pour le céleri-rave, coupez-le en quatre quartiers avant de l'émincer pour obtenir des morceaux de grandeur similaire avec les autres légumes.