



LES POMMES DE TERRE AUTREMENT

> Le parmentier au mont-d'or exalte la Franche-Comté

Dans un four préchauffé (th. 6), faites cuire 500 g de pommes de terre à chair ferme dans leur peau.

Puis pelez-les et coupez-les en rondelles, avant de les disposer dans un plat à gratin rond beurré. Salez et poivrez, puis parsemez de deux gousses d'ail hachées et recouvrez d'un vacherin coupé en morceaux, dont vous aurez ôté la croûte. Enfourez à nouveau et servez quand le fromage est bien fondu.

Quel vin ? Chinon AOC rouge «Les Hauts Buis» (75 cl).



LES TARTES, ON EN FAIT TOUT UN PLAT

> La tarte au chèvre, une douceur tourangelles

Dans une terrine, mettez un œuf entier et deux jaunes (gardez les blancs



de côté), ajoutez 25 cl de crème, salez peu, poivrez et ajoutez un peu de muscade ainsi qu'environ 200 g de fromage de chèvre écrasé. Mélangez bien. Etalez une pâte brisée sur un moule à tarte et piquez-la. Montez les deux blancs d'œufs en neige puis incorporez-les doucement à la préparation aux œufs. Versez le tout sur la pâte et enfourez au four préchauffé à th. 7. Laissez cuire environ 30 mn.

Quel vin ? Bourgogne AOC pinot noir rouge «Les Jardins de l'Evêché» (75 cl).



SPECIAL GRANDS FROIDS

> La tartiflette rend hommage à la Savoie

Dans une poêle, faites revenir deux ou trois oignons que vous aurez coupés en fines lamelles et 150 g de lardons. Réservez-les. Puis faites frire dans une sauteuse 6 grosses pommes de terre, que vous aurez préalablement découpées en dés. Salez et poivrez légèrement. Epluchez un reblochon. Dans un plat à soufflé, mélangez les oignons, les lardons et les pommes de terre. Posez le reblochon sur ce mélange et mettez le tout au four préchauffé (th. 5-6) pendant 20 à 30 mn environ (surveillez la cuisson et servez quand le fromage est bien fondu). Dégustez dès la sortie du four avec une salade verte.

Quel vin ? Un vin blanc servi frais. ■