



**Jeudi 11 mars 2021**

# Auvergne-Rhône-Alpes

## HISTOIRE DE LA TARTIFLETTE

La Tartiflette est un plat emblématique de la région **Savoie**, c'est une recette très récente qui a été créée dans les années 80, mais elle s'inspire d'un plat traditionnel et ancestral, appelé **Pela**.

En Savoie, on cuisine la « Fricacha » ou **fricassée**, c'est un mode de cuisson très répandu dans la région. Dans une grande poêle noire en fonte avec un long manche, on y fait cuire dans de la matière grasse, des pommes de terre et des oignons émincés.

Les savoyards pouvaient ajouter à la Fricacha, du reblochon ; un fromage de terroir, rond, rose et crémeux. **Le plat obtenu été ainsi appelé « Pela »** en référence à cette grande poêle noire en forme de pelle utilisée pour la fricassée.

Plus tard, en y ajoutant des lardons, est née la tartiflette qui tire son nom de « tartiflà », « pommes de terre » en patois savoyard. Ce plat a permis de faire découvrir le reblochon et le terroir montagnard aux nombreux vacanciers des stations de sport d'hiver...

**La Pela est une recette facile à réaliser, délicieuse et conviviale ! Tu peux essayer de la réaliser à la maison, il faut pour cela que tu sois accompagné d'un adulte.**

Pour 4 personnes :  
1 kg de pommes de terre  
2 oignons  
1 reblochon  
50g de beurre ou d'huile

### Prépare une « Fricacha » de pommes de terre et d'oignons :

Epluche les oignons et les pommes de terre, puis taille-les en fines lamelles.  
Fais-les dorer doucement dans une poêle avec du beurre ou de l'huile.  
Assaisonne avec un petit peu de poivre et laisse mijoter à feu doux jusqu'à ce que la fricassée soit cuite.

### Prépare la Pela :

Gratte la croûte du reblochon puis découpe-le en deux dans le sens de l'épaisseur. Recouvre la fricacha avec les deux moitiés de reblochon.  
Continue la cuisson dans la poêle de sorte que le reblochon coule et imprègne bien les pommes de terre.  
Tu peux accompagner ce plat d'une salade verte.

Si tu ajoutes des lardons à la fricassée, tu obtiendras une tartiflette !

**Bon appétit !**



Support réalisé par la CDE15

