Tartiflette de Charlevoix à la Dominus Vobiscum Double

Donne 2 portions généreuses ou 4 entrées

Ingrédients :

-600g de pommes de terre rouges (environ 4 ou 5 grosses pommes de terre)
-160g de lardons ou de bacon
-1 gros oignon rouge, coupé en dés
-1 gousse d'ail, finement hachée
-3/4 de tasse de bière Dominus Vobiscum Double (Microbrasserie Charlevoix)
-3/4 de tasse de crème 35 % à cuisson
-1/4 de c. à thé de muscade moulue
-1 meule de Fleurmier de Charlevoix (un fromage de type « Brie » peut également faire l'affaire)
-Sel et poivre

Préparation :

- Cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver. Lorsqu'elles ont refroidies, les couper en dés.
- Préchauffer le four à 350 °F
- Dorer légèrement le bacon avec un filet de beurre. On le sait que la recette est « cochonne », mais ça vaut la peine!
- Ajouter l'oignon, l'ail et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
- Ajouter les pommes de terre et déglacer avec la bière. Réduire jusqu'à ce que le liquide passe de ¾ de tasse à ½ tasse. Pour un goût plus prononcé, vous pouvez mettre une tasse de bière et laisser déglacer à ½ tasse, mais ça en fera moins à boire!
- Poivrer et saler au goût, bien entendu !
- Répartir le mélange dans deux plats pouvant aller au four.
- Verser la crème en filet sur le mélange et saupoudrer de muscade.
- Couper la meule de fromage en deux à l'horizontale et déposer les deux morceaux sur le dessus du plat, croûtes vers le haut.
- Cuire au four de 25 à 30 minutes.
- Servir chaud, accompagné de verdure… question de déculpabiliser !