

Tofaille des Vosges



Pour 8 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1h40

- 8 tranches de collet fumé (environ 1,2 kg)
- 7 tranches fines de poitrine fumée
- 850 g de pommes de terre épluchées
- 2 belles carottes
- 1 poireau
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de vin blanc d'Alsace (Edelzwicker)
- 20 cl de crème fraîche entière liquide
- 6 feuilles de laurier
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Préparez la garniture : Épluchez les pommes de terre, les carottes, les oignons et la gousse d'ail.

Lavez tous les légumes. Coupez les pommes de terre, les carottes et les oignons en fines rondelles au robot soit ou à la mandoline.

Émincez le poireau.

Salez légèrement les pommes de terre et les carottes.

Hachez la gousse d'ail.

Coupez le collet fumé en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Coupez chaque tranche en 2.

Le montage du plat : Disposez les tranches de poitrine fumée dans le fond d'une grande cocotte passant au four.

Ensuite on alterne les couches d'ingrédients, 3 couches de légumes et 2 couches de collet.

Recouvrez les tranches de poitrine d'une couche de pommes de terre. Ajoutez des carottes, du poireau et de l'oignon.

Posez 8 morceaux de collet.

Répartissez les feuilles de laurier et l'ail haché. Poivrez.

Mouillez avec un peu de crème fraîche et de vin blanc.

Recommencez une autre couche : Pommes de terre, carottes, poireau et oignon. Posez les 8 autres morceaux de collet. Recouvrez d'une dernière couche de légumes.

Versez le reste de crème et de vin blanc.

Poivrez.

Posez le couvercle sur la cocotte.

Glissez au four pour 1h30 à 1h40.

Ce plat est encore meilleur réchauffé.