

Tartiflette

Préparation : 30 min ♥ Cuisson : 30 min ♥ 😊 ♥ Four
Plat savoyard traditionnel, excellent pour réchauffer les froides soirées d'hiver.
Sans œuf

Ingrédients pour 6 :

10 pommes de terres moyennes à chair ferme
1 reblochon
200 g de lardons
20 cl de crème fraîche
2 oignons
2 verres de vin blanc sec de Savoie (Apremont ou Chignin)



Tartiflette

Éplucher les pommes de terre.
Les faire cuire dans un autocuiseur avec un verre de vin blanc.
Pendant ce temps, éplucher et émincer les oignons.
Les faire suer avec les lardons dans une poêle.
Une fois les pommes de terre cuites, les couper en dés dans un plat à gratin,
au-dessus, déposer lardons, oignons et crème fraîche,
arroser d'un verre de vin blanc,
saler et poivrer,
pour finir, recouvrir du reblochon coupé en 2 dans l'épaisseur, la croûte sur le dessus pour que le fromage fonde
bien sur les pommes de terre.
Faire gratiner au four très chaud (240°C environ) pendant une dizaine de minutes.
Arroser d'un peu de vin blanc et de crème au besoin durant la cuisson pour éviter que ce soit trop sec.

Conseil du chef

Pour plus de saveur, utiliser un reblochon fermier.
Servir la tartiflette avec le même vin blanc qui a servi à la cuisson.

Pour varier

On peut utiliser d'autres fromages pour varier les goûts : maroilles, camembert...

Recette de **christophe**, publiée sous **licence libre CC BY SA**, en novembre 2009. Vous pouvez reproduire cette
recette, à condition d'en mentionner l'auteur et de la partager dans les mêmes conditions.

<http://www.cuisine-libre.fr/tartiflette>



Dépôt d'article en archive ouverte

Préparation : 10 min ♥ Cuisson 10 min ♥ Diffusion pérenne

Pour donner plus de visibilité à vos articles, c'est toujours la bonne saison pour les déposer dans une archives ouverte

Ingrédients pour 1 dépôt:

- 1 document scientifique (déjà publié ou non) en format PDF
- 1 accord de tous les auteurs de l'article
- 1 portail d'archive ouverte <http://hal-unice.archives-ouvertes.fr/>
- 1 ordinateur (ou 1 tablette) avec un navigateur



Dépôt dans Hal-Unice

Si vous ne l'avez pas déjà fait, créer un compte auteur sur Hal-Unice (ou sur Hal). Ne pas oublier de valider la création en allant consulter le courriel envoyé automatiquement dans sa boîte mail.
Se connecter à son compte auteur, choisir l'onglet « dépôt », puis le type de document à déposer.
Télécharger le document et choisir la licence Creative Commons souhaitée.
Remplir tous les champs demandés (les champs obligatoires sont signalés par un astérisque rouge).
Ne pas oublier d'affilier un labo ou une institution à tous les auteurs en cliquant sur le logo « maison » à côté de chaque nom d'auteur 🏠
Vérifier que toutes les informations saisies sont bonnes, accepter les conditions Hal et valider.

Conseil du chef

Vérifier les droits de diffusion en open access selon les différents éditeurs sur vos contrats ou sur <http://www.sherpa.ac.uk/romeo/> et sur <http://heloise.ccsd.cnrs.fr/>
(En l'absence de contrat, les droits appartiennent toujours à l'auteur, qui peut donc le déposer sans problème)
Pour accompagner le dépôt, des formations à l'open access sont proposés par les BU ou par l'URFIST (pour tout renseignement, contacter fuij-scd@unice.fr)
Pour les articles, préférer le format PDF, qui est facilement consultable sur tous les systèmes informatiques.

Recette des BU, publiée sous **licence libre CC BY SA**, en octobre 2014. Vous pouvez reproduire cette
recette, à condition d'en mentionner l'auteur et de la partager dans les mêmes conditions.

<http://bibliotheque.unice.fr/>

