

Tartiflette

Ingrédients

- 350g keltaisia sipuleita
- 1,5kg perunoita
- 350g savustettua pekonia
- 1 kynsi valkosipulia
- 150ml valkoviiniä

Préparation

1. Vaikka olemme leivontablogissa, tarjoan teille säännöllisesti suolaisia reseptejä, jotka kuuluvat säännöllisiin reseptikokoelmiini, niitä, joita teen joka vuosi vuodenaikojen mukaan, ja tässä on yksi lisää: tartiflette.
2. Perheellinen ruoka, erittäin lohduttava ja tietenkin herkullinen, suosittelen tarjoamaan sen kanssa hyvin maustettua vihreää salaattia.
3. Viimeinen neuvo, jos mahdollista, käytä villipippuria, se sopii erittäin hyvin tartifletten savustetun maun kanssa
6 hengelle: Valmistusaika: 45 minuuttia + 30 minuuttia kypsennystä Raaka-aineet: keltaisia sipuleita 800–
reblochon-juustoa 1, perunoita savustettua pekonia 1 kynsi valkosipulia Pippuri valkoviiniä QS oliiviöljyä /
voita paistamiseen Resepti: Leikkaa savustettu pekoni kuutioiksi.
4. Paista niitä keskilämmöllä pannulla, kunnes ne ruskistuvat ja rasva alkaa erottua.
5. Lisää sitten kuoritut sipulit, jotka on leikattu ohuiksi renkaiksi.
6. Jatka kypsentämistä keskilämmöllä sekoittaen säännöllisesti.
7. Kun sipulit ovat hyvin ruskistuneet, deglaseeraa seos valkoviinillä ja lisää pippuri.
8. Anna kypsyä, kunnes viini on vähentynyt, ja varaa sivuun.
9. Kuori perunat ja leikkaa ne ohuiksi renkaiksi.
10. Paista niitä pannulla valitsemassasi rasvassa (teen puoliksi oliiviöljyä ja voita).
11. Kypsennä keskilämmöllä sekoittaen säännöllisesti, kunnes perunat ovat hyvin kypsiä.
12. Kuori valkosipulinkynsi ja leikkaa se kahtia, sitten hiero paistovuokaa sillä.
13. Leikkaa reblochon-juusto viipaleiksi.
14. Aseta puolet juustosta paistovuokaan, joka on hierottu valkosipulilla, ja lisää sitten puolet perunoista.
15. Lisää savustettu pekoni/sipuliseos ja peitä loppuilla perunoilla.
16. Lopuksi lisää toinen puoli reblochon-juustosta.
17. Paista esilämmitetyssä uunissa 190°C:ssa 25–30 minuuttia ennen kuin nautit!