

Tartiflette

Ingrédients

- 350g bawang bombay
- 800 hingga 900g reblochon
- 1,5kg kentang
- 350g daging perut asap
- 1 siung bawang putih
- 150ml anggur putih

Préparation

1. Meski kita berada di blog kue, saya secara teratur menawarkan resep asin yang merupakan bagian dari buku resep saya yang biasa, yang saya buat setiap tahun sesuai dengan musim, dan inilah satu lagi: tartiflette.
2. Hidangan keluarga yang sangat menghibur dan tentu saja lezat, saya sarankan untuk menyajikannya dengan salad hijau yang dibumbui dengan baik.
3. Saran terakhir, jika memungkinkan, gunakan lada liar, itu sangat cocok dengan rasa asap dari tartiflette
Untuk 6 orang : Waktu persiapan : 45 menit + 30 menit memasak Bahan-bahan : bawang bombay 800 hingga reblochon 1, kentang daging perut asap 1 siung bawang putih Lada anggur putih QS minyak zaitun / mentega untuk memasak Resep : Potong daging perut asap menjadi dadu.
4. Tumis dalam wajan dengan api sedang hingga kecokelatan dan mengeluarkan lemak.
5. Kemudian tambahkan bawang yang sudah dikupas dan diiris tipis.
6. Lanjutkan memasak dengan api sedang, sambil diaduk secara teratur.
7. Ketika bawang sudah kecokelatan, deglaze campuran dengan anggur putih, dan tambahkan lada.
8. Biarkan memasak hingga anggur berkurang, lalu sisihkan.
9. Kupas kentang dan iris tipis.
10. Tumis dalam wajan dengan lemak pilihan Anda (saya menggunakan setengah-setengah minyak zaitun dan mentega).
11. Masak dengan api sedang sambil diaduk secara teratur hingga kentang matang dengan baik.
12. Kupas siung bawang putih dan belah menjadi dua, lalu gosokkan pada wadah masak.
13. Iris reblochon menjadi irisan.
14. Sebarkan setengah dari keju di dasar wadah yang sudah digosok dengan bawang putih, lalu tambahkan setengah dari kentang.
15. Tambahkan campuran daging perut asap/bawang lalu tutup dengan sisa kentang.
16. Akhiri dengan menambahkan setengah bagian reblochon lainnya.
17. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 190°C selama 25 hingga 30 menit sebelum menikmati!