

Tartiflette

Ingrédients

- 350g gule løk
- 800 til 900g reblochon
- 1,5kg poteter
- 350g røkt bacon
- 1 fedd hvitløk
- 150ml hvitvin

Préparation

1. Selv om vi er på en bakstblogg, foreslår jeg regelmessig salte oppskrifter som er en del av min faste oppskriftsbok, de jeg lager hvert år avhengig av sesongene, og her er en til: tartiflette.
2. En familierett, veldig trøstende og selvfølgelig deilig, jeg anbefaler å servere den med en godt krydret grønn salat.
3. Siste råd, hvis mulig, bruk villpepper, det passer veldig godt med den røyksmakende tartifletten For 6 personer :Forberedelsestid : 45 minutter + 30 minutter steketid Ingredienser : gule løk 800 til reblochon 1, poteter røkt bacon 1 fedd hvitløk Pepper hvitvin QS olivenolje / smør til steking Oppskrift : Skjær det røykt baconet i terninger.
4. Stek dem i en panne på middels varme for å brune dem og få ut fett.
5. Tilsett deretter de skrelte løkene, kuttet i tynne skiver.
6. Fortsett å steke på middels varme, og rør jevnlig.
7. Når løkene er godt brune, deglaser blandingen med hvitvinen, og tilsett pepper.
8. La det koke til vinen er redusert, og sett til side.
9. Skrell potetene og skjær dem i tynne skiver.
10. Stek dem i en panne i fett du ønsker (jeg bruker halvparten olivenolje og halvparten smør).
11. Stek dem på middels varme, og rør jevnlig til potetene er godt kokt.
12. Skrell hvitløksfeddet og del det i to, og gni deretter bakeformen med det.
13. Skjær reblochon i skiver.
14. Fordel halvparten av osten i bunnen av formen gnidd med hvitløk, deretter tilsett halvparten av potetene.
15. Tilsett blandingen av røkt bacon/løk og dekk deretter med resten av potetene.
16. Avslutt med å tilsette den andre halvparten av reblochon.
17. Sett den i den forvarmede ovnen på 190°C i 25 til 30 minutter før du nyter!