

# Tartiflette

## Ingrédients

- 350g gula lökar
- 800 till 900g reblochon
- 1,5kg potatis
- 350g rökt sidfläsk
- 1 vitlöksklyfta
- 150ml vitt vin

## Préparation

1. Även om vi är på en bakblogg, föreslår jag regelbundet salta recept som är en del av min regelbundna receptsamling, de som jag gör varje år beroende på säsongerna, och här är ett till: tartiflette.
2. En familjerätt, mycket tröstande och självklart läcker, jag rekommenderar att du serverar den med en välkryddad grönsallad.
3. Sista rådet, om möjligt, använd vildpeppar, det passar mycket bra med den rökiga smaken av tartiflette För 6 personer :Förberedelsestid : 45 minuter + 30 minuters tillagning Ingredienser : gula lökar 800 till reblochon 1, potatis rökt sidfläsk 1 vitlöksklyfta Peppar vitt vin QS olivolja / smör för tillagning Recept : Skär det rökte sidfläsket i tärningar.
4. Fräs dem i en panna på medelhög värme för att få dem att bli gyllenbruna och få ut fett.
5. Tillsätt sedan de skalade och skivade lökarna.
6. Fortsätt tillagningen på medelhög värme, rör om regelbundet.
7. När lökarna är gyllenbruna, deglacera blandningen med det vita vinet och tillsätt peppar.
8. Låt koka tills vinet har reducerats, och ställ åt sidan.
9. Skala potatisarna och skär dem i tunna skivor.
10. Fräs dem i en panna i det fett du väljer (jag gör hälften olivolja och hälften smör).
11. Koka dem på medelhög värme och rör om regelbundet tills potatisarna är väl tillagade.
12. Skala vitlöksklyftan och dela den på mitten, gnid sedan bakformen med den.
13. Skär reblochon i skivor.
14. Fördela hälften av osten i botten av den vitlöksgnidna formen, tillsätt sedan hälften av potatisarna.
15. Tillsätt blandningen av rökt sidfläsk/lök och täck med resten av potatisarna.
16. Avsluta med att lägga på den andra hälften av reblochon.
17. Grädda i den förvärmade ugnen på 190°C i 25 till 30 minuter innan du njuter!