

Tartiflette

ŚRODA, 9 LIPCA 2008

U mnie za oknem panuje prawdziwa jesień. Lato mam tylko z nazwy, a ciepłe dni z temperaturą powyżej 20°C to ja na palcach mogę wyliczyć. W takie mokre i zimne dni to nic się nie chce i nawet zaklinanie lata sezonowym jedzeniem na nic się zdaje. Chyba właśnie dlatego dziś w mojej kuchni zagosciła potrawa bardziej jesienna niż letnia.

Tartiflette to danie złożone z ziemniaków, wędzonego boczku, cebuli i sera, czyli coś akurat na Ziemniaczany tydzień. Specjal rodem z Francji, co prawda nie pochodzi z mojego regionu, ale z Alp z regionu Savoie. W sezonie narciarskim gości w wielu górskich restauracjach. Jest bardzo aromatyczne za sprawą specjalnego sera reblochon, który doskonale się topi pokrywając całą zapiekanke pysznym serowym płaszczkiem.



składniki:

1 kg ziemniaków

200 g wędzonego boczku pokrojonego w kostkę

1 duża cebula pokrojona w piórka

1 szklanka białego wina

2 łyżki crème fraîche

sol, pieprz

zabek czosnku

masło do nasmarowania formy

wykonanie:

Ziemniaki gotujemy, a następnie kroimy w dość grube plastry. Po ugotowaniu ziemniaki nie mogą być zbyt

miekkie, gdyż będą się jeszcze zapiekać.

Na patelni podsmażamy boczek, następnie dodajemy do niego cebule i posiekany czosnek, chwilę smażymy na dużym ogniu aż się cebula zrumieni. Zmniejszamy ogień i wlewamy wino, doprawiamy pieprzem. Gdy wino nam już odparuje dodajemy crème fraîche, mieszamy i ewentualnie doprawiamy solą.

Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, układamy pokrojone ziemniaki, na które wykładamy zawartość patelni. Na samą górę układamy ser.

Ser przecinamy na dwa kawałki, a następnie na pół. Układamy go skórą do dołu. Niektórzy wolą kroić ser w plastry albo też zrobić przekładaniec, czyli ułożyć dodatkową warstwę sera na ziemniaki.

Zapiekanke wkładamy do nagrzanego piekarnika do 220°C na około 30 minut.

Smacznego!

Uwagi: Ja do tej pory jadłam tartiflette z czerwonym winem, ale jak się okazuje to błąd, gdyż powinno się serwować tą zapiekanke z winem białym.

REBLOCHON

Jest to ser miękki o okrągłym kształcie. Posiada certyfikat AOC, który określa dokładnie region produkcji (Haute-Savoie) i gwarantuje tradycyjne metody jego wytwarzania. Do produkcji sera stosuje się mleko pochodzące tylko od 3 ras krów: Abondance, Montbéliard i Tarine. Reblochon ma ciekawą pomarańczowo-żółtą i kremową konsystencję. To wyjątkowy ser o smaku orzechów i niepowtarzalnym aromacie świeżej trawy oraz alpejskich kwiatów. Wspaniale sprawdza się w kulinariach, doskonały w duecie z winem z Doliny Rodanu.



Czy wiesz, że...

Nazwa sera nawiązuje do czasownika reblocher, co oznacza wtórne dojenie. Wiąże się to z historią połowicznego dojenia krów – tylko połowa mleka była oddawana w daninie. Po oddaleniu się komornika powtórnie przystępowano do dojenia. Właśnie z mleka pochodzącego z drugiego dojenia powstawał ser o niewielkich formach.



Tartiflette

Składniki:

3 ziemniaki

1 cebula

200g wędzonego boczku

ser Reblochon

sól

pieprz

oliwa, natka pietruszki !

Sposób przyrządzenia:

Ziemniaki ugotować i na obrać ze skórki. Cebulę pokroić w piórka, boczek w nieduże plasterki. Na patelni rozgrzać dwie łyżki oliwy i dodać boczek. Smażyć, a kiedy tłuszcz zacznie się wytapiać dodać cebulę. Smażyć powoli, aż cebula zmięknie i się zrumieni. Następnie dodać ziemniaki pokrojone w plasterki i podgrzać. Wymieszać z natką pietruszki. Na wierzchu ułożyć plastry sera Reblochon i podgrzewać, aż ser się rozpuści. Podawać na gorąco.