

L'OUSTALET LUBERON BLANC

TARTIFLETTE UIT HET FRANSE HAUTE-SAVOIE



INGREDIENTEN

1½ kg kleine, bloemige aardappels
300 g spek of bacon, in reepjes
3 grote sjalotten, in dunne ringen
2 tenen knoflook, geperst
blaadjes van 2 takjes tijm
80 ml droge witte wijn
4 el crème fraîche of zure room
3 el fijngesneden platte peterselie
250 g reblochon

BEREIDING

Kook de aardappels in een laagje licht gezouten water in 20-25 min. gaar. Giet ze af, laat ze iets afkoelen en snijd ze in dikke plakken.

Verwarm intussen de oven voor op 190°C. Bak de spekjes in een koekenpan op matig vuur ± 3 min. of tot het vet smelt. Doe de sjalotten erbij en bak ze al omscheppend 5 min. mee zonder ze te laten kleuren. Voeg de knoflook en tijm toe aan het spekmengsel en bak 1 min. tot de aroma's vrijkomen. Schenk de wijn erbij, breng aan de kook en neem van het vuur.

Voeg de crème fraîche, peterselie en wat zout en peper toe en schep voorzichtig de aardappelplakjes erdoor. Schep het mengsel in de ovenschaal. Snijd het kaasje horizontaal doormidden zodat je twee schijfjes krijgt en snijd elk schijfje doormidden in twee halve-maantjes. Verdeel de kaashalvemaantjes over de aardappels en zet 25 min. in de oven, of tot de kaas gesmolten is. Serveer direct en eet smakelijk.

Bereiden ± 35 min. / oven ± 25 min.