

TARTIFLETTE

	<u>Ingredients</u>
1 kg	patates
450 grs	formatge Reblochon
250 grs	beicon
1	ceba
1 got	vi blanc
	all
	sal
	pebre

Elaboració

- Rentar i posar a bullir les patates amb la pell en aigua i sal durant 20 minuts.
- Preescalfar el forn a 180°C.
- Tallar el beicon a dauets petits.
- Tallar la cebra en juliana i ofegar-la a foc baix en una mica d'oli fins que comenci a canviar de color.
- Afegir els dauets de beicon la cebra i fregir-los fins que siguin cruixents.
- Pelar les patates bullides i tallar-les a daus i barrejar-les amb la cebra i el beicon.
- Afegir-hi el got de vi blanc i rectificar de sal i pebre.
- Traslladar tota la massa a una safata que pugui anar al forn.
- Tallar el formatge Reblochon per la mitat horitzontalment de manera que ens quedin dos discs.
- Posar directament aquest disc de formatge sobre la massa amb la part cremosa mirant cap avall.
- Enfornar a 180°C fins que s'hagi desfet el formatge, uns 20 minuts.