Тартіфлет (Tartiflette)

Перші спогади про приготування тартіфлет сягають початку 18 століття.

Це одна з коронних страв тодішньої і теперішної Південно-Східної Франції.

Tartiflette – тушкована картопля з беконом, залита вершками і савойським сиром реблошон. Нею насолоджуються всі відвідувачі та туристи, які удосталь накаталися на мальовничих гірськолижних схилах Верхньої Савойї.

Увесь кулінарний котел Савойї замішаний на традиціях Італії, Швейцарії та Франції. Протягом століть регіон переходив із рук в руки: Савойя встигла пожити під керівництвом Священної Римської імперії, побувати самостійним герцогством і увійти до складу Сардинського королівства. Лише в 1860-ім плебісцит затвердив регіон за Францією і та розділила його на два департаменти: південна частина стала називатися Савойєю, північна – Верхньої Савойєю.

Бідність і суворий клімат – головні чинники, які історично визначали Савойське меню. Селяни у горах не мали нічого, окрім благодатної землі під ногами. Ще до середини минулого століття в савойських селах практично не їли свіжого м'яса. Винятком становили хіба що кури, які переставали нестися. Для особливої нагоди могли засмажити кролика. Зовсім високо в горах іноді тішили себе бараниною. Здебільшого на столах з'являлася солонина або козлятина, приправлена ялівцем, яку коптили в домашніх печах.

Нижче, у долинах харчувалися дикою спаржею, рисом, ріпою, полентою, трохи вище – у різний спосіб готували макарони, ще вище вправлялися в картопляних стравах. Основні приправи доволі прості: цибуля, часник, альпійські трави. Готували тартіфлет на топленому свинячому салі або на жирі. Свіже вершкове масло аж до початку Першої світової вважалося для селян надзвичайною розкішшю. Будь-яка страва рясно заїдалась хлібом. І, звичайно, всюди був сир. Прості сорти фермери залишали для себе та родини, а кращі віддавали на продаж.

Для приготування тартіфлет необхідний сир Reblochon – м'який сир з

непастеризованого коров'ячого молока. Назва сиру походить від французького дієслова reblocher, що означає «повторно доїти корову». Існує легенда, згідно з якою в XIV селяни платили податок в залежності від кількості надоєного молока, і, щоб зменшити розмір данини, не додоювали корів в присутності збирачів податку, а після їх відходу доїли корів повторно. З цього молока, яке було досить жирним, селяни робили чудовий сир. Дозрілий реблошон має кірку з тонким білим нальотом і м'яку солодкувату кремову начинку.

- 250 г сиру реблошон "Rebloshon"
- 500 г картоплі
- 250 г бекону
- 1 велика цибулина
- 100 мл жирних вершків
- 150 мл білого сухого вина
- 50 гр вершкового масла для смаження
- чорний мелений перець
- сіль

Картоплю вимити очистити, порізати кружальцями товщиною 3 мл. покласти у миску. Цибулю і часник також почистити і нарізати кружальцями і додати до миски із картоплею.

Бекон порізати невеликими скибочками. Розтопити в сковорідці вершкове масло, підсмажити в ньому бекон протягом 5хв.

Сир порізати невеликими шматками.

На бекон викласти усі нарізані овочі, не помішуючи влити вино і пів склянки води, накрити сковорідку кришкою і тушкувати на малому вогні 15-20 хв.

Посолити і поперчити картоплю, додати вершки і обережно перемішати щоб не поламати кружальця, знову накрити сковорідку і готувати ще 15 хв.

Якщо википить уся рідина, тоді долити трішки води. Скуштувати картоплю, коли вона ще зовсім трішечки недоварена, викласти поверх неї сир, який швидко плавиться і утворює соус, накрити сковорідку і тушкувати ще 5-7 хв.

до повної готовності.

> *Намагатися як найменше помішувати картоплю, щоб шматки не поламалися і не зробилася каша.*

За бажанням, у кінці страву можна запекти у духовці під грилем, щоб утворилася рум’яна кірочка, 5-10 хвилин при температурі 220 С. Трохи остудити і дати страві набратися ще краще смаку 5-10 хвилин і тоді подавати до столу.

Зазвичай подається зі салатом і сухим білим савойським вином, також смакуватиме з міцним пивом.

