

RECETTE CUISINE des GONES

LA POÊLÉE MONTAGNARDE

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 250 g d'Abondance
- 250 g de lardons fumés
- 1 oignon émincé
- Poivre
- Huile
- ¼ de litre de Vin Blanc de Savoie sec

Recette :

Émincez un oignon et faites le revenir dans un peu d'huile.

Ajoutez les pommes de terre coupées en dés ainsi que les lardons.

Laissez dorer pendant ¼ d'heure.

Ajoutez ensuite le Vin blanc de Savoie et l'Abondance coupé en lamelles.

Poivrez et laissez 10 minutes sur feu doux.

Vérifiez la cuisson des pommes de terre et prolongez si nécessaire.

A déguster avec une salade et un Vin de Savoie.

Bon Appétit

