

Abondance façon poêlée montagnarde



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 g d'[Abondance](#) AOC
1 kg de pommes de terre
250 g de lardons fumés
1 oignon émincé
Poivre
Huile
¼ de litre de Vin Blanc de Savoie sec

Préparation

Emincez 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 15 minutes.

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.