

Pela au Reblochon



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

90 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 [Reblochon](#) de Savoie fermier bien affiné

- 8 pommes de terre
- quelques tranches de lard
- sel, poivre
- vin blanc
- 1 échalote ou 1 oignon

Préparation

Faire cuire les pommes de terre à l'eau. Faire revenir dans une poêle (avec du beurre) l'échalote ou l'oignon. Couper les pommes de terre en rondelles et les faire revenir avec le reste. Saler un tout petit peu et poivrer. Rajouter les tranches de lard puis le vin blanc. Attendre quelques minutes. Prendre un plat pour four et mettre une couche de pommes de terre, d'oignon et le vin, puis une couche de lard et enfin des tranches de reblochon coupées dans la longueur et ainsi de suite. Finir par une bonne couche de Reblochon. Laisser reposer le plat pendant 10 à 15 mn puis cuire une bonne heure.