

Reblochon sur Pommes de terre



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

55 minutes



Temps de cuisson

35 minutes

Ingrédients

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

- 8 pommes terre rouges.
- 4 tranches de jambon de bayonne.
- 8 oeufs.
- poivre.
- une noisette de beurre.



Préparation

Faites bouillir 15 minutes les pommes de terre. piquer au couteau, la pomme de terre si elle est cuite. épluchez les, coupez les en deux. placez les dans un plat au four avec une noisette de beurre. salez légèrement, poivrez.

disposez une tranche de reblochon, une demi tranche de jambon, une tranche de reblochon, passez au four 10 minutes. Sortez votre plat, cassez un oeuf dessus, renfournez 5 à 10 minutes, surveillez. Servir aussitôt.