

# Poëllée montagnarde

## Ingrédients pour 6 personnes

2 kg pommes de terre  
1 oignon  
250 g lardons fumés  
1 verre vin blanc de Savoie  
250 g fromage d'Abondance  
poivre

Faites revenir un oignon émincé dans un peu d'huile. Puis ajoutez les pommes de terre coupées en dés et les lardons. Laissez dorer pendant 15 minutes. Ensuite, ajoutez le vin blanc ainsi que le fromage d'Abondance coupé en lamelles. Poivrez, laissez sur feu doux pendant 10 minutes. Accompagnez d'une salade et d'un vin de Savoie.

Temps de préparation: 0:30

Classification: légumes (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Syndicat interprofessionnel du fromage d'Abondance

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo