

# Abondance façon poêlée montagnarde

## 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

## La recette

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.

Produits Régionaux

