

////////////////////////////////////  
**POELEE MONTAGNARDE (4pers.)**  
////////////////////////////////////



1 kg de pommes de terre  
250g d'Abondance  
200g de lardons fumés

1 oignon  
Poivre, huile  
¼ de litre de Vin Blanc de Savoie sec

1. Emincez l'oignon et faites-le revenir dans un peu d'huile.
2. Ajoutez les pommes de terre en dés puis les lardons. Laissez dorer pendant 15mn.
3. Ajoutez ensuite le Vin Blanc de Savoie et l'Abondance coupé en lamelles.
4. Poivrez et laissez 10mn sur feu doux.
5. Vérifier la cuisson des pommes de terre et prolongez si nécessaire.
6. A déguster avec une salade et un Vin de Savoie.

**Recette proposée par l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes »**

////////////////////////////////////