

Les Ardoises de Sommand

La Poêlée Montgnarde

Faire revenir un oignon émincé dans un peu d'huile.

Ajouter un kilo de pommes de terre coupées en dès et 259 gr de lardons fumés, laisser dorer le tout pendant 15 minutes. Ajouter 1/4 de litre de vin blanc sec de Savoie ainsi que 250 gr de fromage d'Abondance coupé en lamelles.

Poivrer, laisser sur feu doux pendant 10 minutes.

Accompagner d'une salade.