

REBLOCHONNADE

- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- ½ Reblochon
- 100 g de poitrine fumée
- 1 oignon jaune
- 5 cl de vin blanc
- Poivre du moulin et muscade râpée

Eplucher les pommes de terre et les couper en gros dés. Eplucher et émincer l'oignon. Trancher la poitrine fumée en lardons.

Découper le reblochon en tranches puis en découper la moitié en petit dés.

Dans une poêle sèche faire dorer les lardons et l'oignon émincé 5 minutes environ.

Ajouter les dés de pomme de terre et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Ajouter ensuite le vin blanc. Poivrer et ajouter de la noix de muscade selon votre goût. Laisser cuire à feu moyen 5 minutes.

Hors du feu ajouter les dés de reblochon et mélanger. Verser dans un grand plat ou des petits plats individuels allant au four la préparation. Ajouter les tranches de reblochon restantes sur le dessus.

Enfourner à four chaud thermostat 7 (210°C) pendant 15 à 20 minutes pour faire fondre et dorer le reblochon.

Servir chaud avec une salade verte.

