



CUISENEZ...



Poêlée savoyarde

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Plat principal – facile



Ingrédients (pour 4 pers)

- 1 échalote
- 125 g de crème fraîche
- 750 g de gruyère râpé
- 20 g de mont d'or
- 250 g de lard
- 1 cuillère à soupe de lardons
- 20 g de comté
- 8 belles pommes de terre
- Du persil frais et ciboulette
- Sel poivre



Préparation de la recette :

1. Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire 20min à feu vif. Une fois cuites, coupez-les en fines rondelles et faites les dorer à la poêle. Réservez.
2. Couper le lard en petits dés et faites-les revenir à la poêle 2 min avec les lardons. Dans la poêle rajoutez l'échalote (coupée en fines lamelles) ainsi que le persil et la ciboulette (coupée finement). Faites cuire 3min à feu doux.
3. Coupez le comté et le mont d'or en petits dés que vous rajoutez dans la poêle avec les pommes de terre, et la crème, salez poivrez. Faites cuire 5/6 min et servez aussitôt.



! Recette délicieuse et calorique
(bon pour résister
au froid de l'hiver !)