



**Fiche gastronomie :      La poêlée montagnarde**

**Pour 4 personnes :**

**■ Ingrédients :**

- 1 Reblochon.
- 1 kg de pommes de terre.
- 250 g de lardons fumés.
- 1 oignon
- 25 cl de vin blanc de Savoie (Apremont).

- Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile.
- Ajouter les pommes de terre coupées en dés et les lardons fumés.
- Laisser dorer le tout pendant 15 mn.
- Ajouter les 25 cl de vin ainsi que le Reblochon coupé en lamelle.
- Poivrer, laisser sur feu doux pendant 10 mn.
- Vin conseillé, l'Apremont