

Morbiflette

Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1.2 kg cuites et épluchées
- LARDONS	200g
- OIGNON(S)	1
- VIN BLANC SEC	12 cl
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- MORBIER	250 - 300g
- AIL EN POWDRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les pommes de terre dans un plat à gratin.
- Faites rissoler les lardons avec l'oignon émincé finement
- Préchauffez le four à 200°C.
- Saupoudrez d'un peu d'ail puis arrosez de vin blanc. Laissez réduire 2 minutes.
- Ajoutez la crème fraîche et laissez épaissir quelques minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Arrosez les pommes de terre avec ce mélange.
- Répartissez alors le fromage coupé en lamelles et poivrez.
- Enfourez 15 à 20 minutes.
- Servez sans attendre avec une salade verte vinaigrette.