



Péla savoyarde

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

400 à 500 g de pommes de terre

1 gros oignon

100 g de lard fumé en tranches ou en dés

1/2 reblochon

Beurre

Poivre

Nettoyez les pommes de terre, essuyez-les et coupez-les en cubes..

Pelez l'oignon et émincez-le. Coupez les tranches de lard en morceaux.

Faites fondre 1 cuil. à soupe de beurre dans une grande poêle, ajoutez les cubes de pommes de terre et faites rissoler à feu fort pour les faire dorer.

Baissez le feu et laissez cuire encore 5 min en mélangeant.

Ajoutez l'oignon émincé et le lard, poivrez, et laissez cuire quelques minutes, le tout doit-être doré.

Incorporez le reblochon coupé en tranches dans l'épaisseur et laissez le fondre à feu doux et à couvert.

Servez immédiatement accompagnée d'une salade.