



## La Poêlée Savoyarde

Pour 4 Personnes

**Préparation : 10 mn**

**Cuisson : 20 mn**

300 g de tomme  
d'abondance fer-  
mière

1 kg de pommes de  
terre ferme

250 g de lardons

20 cl de vin blanc de  
Savoie

Une cuillère à soupe  
de Marc de Savoie

1 Oignons

Ail, sel et poivre

Dans une poêle, faites revenir un oignon émincé dans un peu d'huile. Ajoutez les pommes de terre préalablement coupées en dés et les lardons et laissez dorer pendant une 15 mn.

Ajoutez le vin blanc de Savoie ainsi que la Tomme d'Abondance coupées en lamelles. Arrosez du marc de Savoie et poivrez.

Laissez sur feu doux 10 mn

Après cuisson La Tomme d'Abondance sort alors brûlante, coulante et parfumée.

Servez chaud, avec une salade et de la charcuterie de Savoie

Accompagnez d'un Vin de Savoie Crépy, Marin ou Ripaille

### **L'astuce !**

**Vous pouvez gratiner votre plat juste avant de servir pour lui donner un aspect plus doré**

