

La Morbiflette du confinement.

Ingrédient :

600 g de morbier

1,8 Kg de pommes de terre

200 g de lardons

3 très gros oignons

1dl de vin blanc

(=0,1l ou 100ml)

De la crème, du sel et du poivre

(comme tu veux, selon ton envie)



Les étapes de la recette :

- 1) Se laver les mains.
- 2) Eplucher les pommes de terres, les couper en rondelles.
- 3) Les faire cuire 8 min à la vapeur.
- 4) Pendant la cuisson, éplucher et couper les oignons.
- 5) Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.
- 6) Faire cuire les lardons.
- 7) Pendant ce temps, couper le morbier en lamelle (comme pour la raclette).
- 8) Dans un plat mettre une couche de pommes de terre, d'oignons, de lardons et de morbier saler et poivrer.

