

La morbiflette

Ingrédients

Des pommes de terre

Des lardons

Des oignons

Du morbier

Je laisse les Quantités à l'appréciation de chacun en fonction des appétits, des goûts et du nombre de convives

Epluchez et émincez les oignons, épluchez les pommes de terre et coupez les en rondelle assez fine. Dans une sauteuse faite revenir les oignons et les pommes de terre dans un filet d'huile d'olive, en fin de cuisson, ajoutez les lardons et le fromage coupé en lamelles. Laissez fondre le morbier et servez aussitôt.