



## POELEE DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS DE POULET ET AU FROMAGE SAINT-NECTAIRE

Pour 6 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 50 min.

### Ingrédients :

- 3 oignons
- 3 barquettes de Lardons de poulet ISLA DELICE
- 1,2 kg de pommes de terre
- 500 g de fromage Saintnectaire
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Poivre

### Préparation :

- Lavez les pommes de terre, puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée. Pelez-les et coupez-les en dés.
    - Épluchez et émincez les oignons.
    - Retirez la croûte du fromage et coupez-le en cubes.
    - Faites chauffer une poêle sans matières grasses. Faites-y revenir les Lardons ISLA DELICE et les oignons pendant 5 min. Ajoutez les dés de pommes de terre, puis les cubes de fromage
    - Couvrez la poêle et faites cuire à feu doux pendant 20 à 30 min. Mélangez régulièrement. Poivrez selon votre goût.
    - Dégustez chaud.
- Cette poêlée se mariera à merveille avec une salade verte