



La Morbiflette

Préparation : 30 min.

Pour 4 personnes.

**350 g de Morbier,
2 gros oignons,
200 gr de lardons fumés,**

**2 Kg de pommes de terre,
Sel, poivre, noix de muscade**

Cuire les pommes de terre à la vapeur, les éplucher et les couper en rondelles ou petits dés. Faire revenir les lardons et les oignons émincés, ajouter les pommes de terre et faire revenir le tout dans une poêle.

Saler, poivrer avec une pincée de noix de muscade.

**Au dernier moment, ajouter le Morbier coupé en lamelles.
Dès que le Morbier est fondu, servir aussitôt.
Servir avec un blanc typé du Jura.**

Bon appétit.