

Pompadour en gratin savoyard

Ingédients pour 4 personnes :

- 25 Pompadour
- 600 g de reblochon
- 200 g de gruyère râpé
- 1 oignon rouge
- 400 g de lardons
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 165° C.

Faites cuire les Pompadour dans un volume d'eau salée en faisant attention à les garder bien fermes.

Détaillez ensuite en rondelles (vous pouvez conserver la peau).

Coupez le reblochon en fines tranches et les lardons en dés.

Disposez les Pompadour dans une plat allant au four puis ajoutez le reblochon, les dés de lardons, le gruyère et les lamelles d'oignon.

Salez & poivrez.

Mettez environ 40/45 minutes au four.

Servez aussitôt.