

Pommes de terres sautées aux lardons et munster

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 25 à 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 5 à 6 pommes de terres
 - ✓ 20 g de beurre
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 150 g de lardons fumés
 - ✓ 1 Munster
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Epluchez et coupez les pommes de terre en petits cubes.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et ajoutez l'huile d'olive, une fois chaud, ajoutez les pommes de terre et faites les dorer.

Ajoutez la gousse d'ail ainsi que les lardons.

Puis continuez la cuisson jusqu'à ce que les lardons soient cuits.

A la dernière minute, coupez le munster en petits cubes puis éparpillez-les un peu partout sur les pommes de terre, couvrir et laissez fondre quelques minutes

tVous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!