



Fromages

Reblochon grillé aux petits lardons



25 min **10 min** **15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

528

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le reblochon grillé aux petits lardons

1 Reblochon(s)
150 g Lardon(s)
8 c. à soupe Vin blanc
1 Oignon(s)
1 Poivre
1 Salade(s)

Étape 1

Préparation du reblochon grillé aux petits lardons

- 1 Préchauffer un four à 210°C (Th.7).
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, éplucher et émincer finement l'oignon.
- 3 Faire revenir légèrement les lardons avec l'oignon émincé et du poivre dans une poêle anti-adhésive.
- 4 Couper le reblochon en 2 dans le sens de l'épaisseur. Couper chaque disque en demi-disques.
- 5 Déposer les demi-disques de reblochon dans des ramequins individuels. Parsemer les lardons dans les ramequins.
- 6 Verser 2 cuillères à soupe de vin blanc dans chaque ramequin. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et faire cuire 10 minutes au four.
- 7 Sortir les ramequins du four, ôter le papier sulfurisé et mélanger grossièrement le reblochon et les lardons à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 Poivrer et faire gratiner sous le grill quelques minutes.

Étape 2

Dressage

1 Servir bien chaud accompagné d'une salade de jeunes pousses et de pommes de terre.