L'Orvaliflette

B-6823 **Villers-devant-Orval (Florenville)**

La Recette

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1,200 kg pommes de terre à chair ferme
- 120 gr de lardons fumé
- 3 gros oignons
- 200 gr de fromage d'Orval
- 10 cl de vin blanc
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 25 gr de beurre
- Sel, poivre et noix de muscade

Cuire les pommes de terre avec les épluchures dans de l'eau salée, les refroidir, les éplucher et les couper en cubes.

Faire revenir les lardons, les égoutter et les réserver.

Faire suer, au beurre, les oignons coupés en lamelles fines, les colorer légèrement, mouiller avec le vin blanc et faire évaporer le vin. Les réserver.

Mélanger les pommes de terre avec les lardons, les oignons et la crème liquide.

Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade.

Verser le mélange dans un plat allant au four et recouvrir de tranches de fromage d'Orval.

Mettre au four chaud à 180°-200°

Après 20', sortir du four et déguster…Bon appétit !