

# Pœlon du Metsi



Verser au fond du pœlon la crème, puis le cumin. Disposer dessus la moitié des pommes de terre en rondelles. Répartir l'échalote hachée et les lardons. Recouvrir avec le restant de pommes de terre. Saler, poivrer.

Disposer le Metsi coupé en tranches. Cuire 15 mm. au four à 180°. Déguster chaud avec un Côtes du Jura Savagnin.

## **Ingrédients pour 3 personnes :**

1 Metsi, 4 dl de crème du pays, 3 pincées de cumin, 750g de pommes de terre cuites, 60g de lardons fumés, 30g d'échalotes..