 **Pommes des vendangeurs**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 120 g de lard fumé en tranches très fines**
**- 1 kg de pommes de terre**
**- 100 g de comté râpé**
**- sel & poivre du moulin**

**Une poêle ou un plat en fonte de 24 cm graissé avec son couvercle passant au four**
**Préchauffage du four à 210°C (Chaleur tournante)**

Graisser la poêle avec du beurre ou comme moi avec le gras rendu par les magrets de canard.
Tapisser tout le fond du plat avec les tranches de lard.
Laver et éplucher les pommes de terre en tranches très fines.
Disposer une rangée de pommes de terre bien serrées sur le fond du plat.
Saler légèrement et poivrer puis recouvrir de fromage râpé.
Continuer ainsi en alternant pommes de terre et fromage et en terminant par une couche de pommes de terre.
Passer au pinceau un peu de gras sur le dessus ou mettre quelques dés de beurre.
Faire chauffer 5 minutes sur la plaque de cuisson.
Mettre le couvercle et enfourner pendant 45 minutes : Vérifier en enfonçant la pointe du couteau.
Laisser reposer le plat hors du four pendant 15 minutes, puis le retourner sur le plat de service.
Servir chaud avec une viande rouge et pour quoi pas avec un [**magret sauce orange**](http://croquantfondantgourmand.com/magrets-sauce-orange/) comme moi.