

Truffade

⇒ 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 300 gr de tomme fraîche de Cantal
- 1 tête d'ail
- 1 cuillère à soupe de sel fin
- Poivre
- 1 louche de graisse de canard

Préparation

- ✓ Éplucher les pommes de terre.
- ✓ Les laver.
- ✓ Les trancher en fines rondelles.

Dans une sauteuse antiadhésive

- ✓ Faire fondre la graisse de canard puis déposer les pommes de terre.
- ✓ Couvrir et laisser cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.
- ✓ Saler, poivrer, écraser l'ail, mélanger bien.
- ✓ Emincer finement la tomme et la laisser à température ambiante.
- ✓ Quand les pommes de terre sont cuites, le recouvrir des lamelles de tomme.
- ✓ Mettre un couvercle une minute afin que la tomme fonde.
- ✓ Arrêter la cuisson.
- ✓ Mélanger intimement et servir.

Vous pouvez l'accompagner

- *d'une salade verte,*
- *d'une tranche de jambon cru,*
- *d'une grillade de votre choix (saucisse, pièce de bœuf, etc. ...)*

Un bon vin de Loire, un Gaillac ou un St Pourçain, ... pourra accompagner cette truffade.