

# TRUFFADE AUVERGNATE

Juin 2004 (Actualisé en août 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 750 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 125 g de lardons nature
- ★ 200 g de tomme de cantal fraîche (cantal jeune)
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 gousse d'ail (Facultatif)
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Grande poêle ou Sauteuse

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,80 € (soit 0,95 € par personne)



## Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en fines rondelles, les rincer, les égoutter et les essuyer dans un linge. Dans une large poêle ou une sauteuse, faire chauffer l'huile, ajouter les lardons et les laisser suer quelques minutes en remuant de temps en temps. Ajouter les pommes de terre et à feu doux les laisser cuire à couvert 20 minutes en remuant régulièrement. Saler peu et poivrer au bout de 15 minutes de cuisson.

Couper la tomme (ou le cantal) en fines lamelles, en recouvrir les pommes de terre et poursuivre la cuisson, à découvert, 10 minutes à feu doux (On peut y incorporer une gousse d'ail finement hachée). Le fromage doit être fondu, les pommes de terre dorées. Retourner sur le plat de service et servir chaud. Accompagner de jambon cru de montagne d'Auvergne et d'une salade verte.

 À l'origine, cette recette utilise de la *tomme fraîche de cantal*, mais parfois difficile à trouver en dehors de la région même, c'est pourquoi on la remplace souvent ailleurs par du cantal jeune.

## Boisson :

Un rouge de Côte d'Auvergne servi à 16°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.