



LA TRUFFADE

(Pour 6 personnes - Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes)

Les ingrédients :

- 1,5 Kg de pommes de terre à chair tendre (250Grs/Pers) - Monalisa ou Agate
- 600 Grs de tome fraîche ou à défaut du Cantal jeune (100Grs/Pers)
- 1 cuillère à soupe de Graisse de canard ou l'équivalent en lard gras de porc
- Fleur de sel - Poivre du moulin

La recette :

- 1 - Faites fondre le lard ou la graisse de canard dans une poêle anti-adhésive, ajoutez les pommes de terre coupées en lamelles fine, salez et cuire à feu doux 25mn environ en fonction de la qualité de vos légumes. Attention à ne pas laisser dorer en remuant fréquemment.
- 2 - Ecrasez alors les pommes de terre à la fourchette, ajoutez la tome coupée en lamelles et ramenée à température ambiante depuis une ou deux heures. Remuez pendant 5mn environ, le mélange doit être filant.
- 3 - Retirez l'excès de graisse et laissez colorer au le fond de la poêle. Renversez sur un plat avant de servir.

Bonne dégustation !

