



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

TRUFFADE

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régèrent !**





TRUFFADE



8 PERSONNES



20 MIN.



35 MIN.

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de pommes de terre
- 600 g de tomme fraîche du Cantal
- 20 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- Sel
- Poivre

Épluchez les pommes de terre, rincez-les, puis coupez-les en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur. Plus elles seront coupées de manière régulière, plus la cuisson sera uniforme. Tranchez également la tomme fraîche en fines lamelles.

Dans une cocotte en fonte, faites chauffer 20 g de beurre avec une c. à s. d'huile. Une fois bien chaud, ajoutez les rondelles de pommes de terre et faites-les dorer à feu vif pendant 10 minutes. Remuez régulièrement pour éviter qu'elles n'attachent.

Ensuite, ajoutez la seconde c. à s. d'huile, baissez le feu, couvrez et laissez cuire encore 15 minutes.

Incorporez les gousses d'ail épluchées, dégermées et pressées. Salez, puis poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.

Enfin, ajoutez les tranches de tomme fraîche et laissez fondre en mélangeant doucement. Comptez environ 5 minutes à feu moyen : le mélange doit devenir bien filant. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez bien chaud.

Astuce :

Vous pouvez accompagner la truffade de fines tranches de jambon cru d'Auvergne et d'une salade verte.