

TRUFFADE (6 personnes)

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 500 g de tome fraîche de Cantal ou de Laguiole
- 300 g de poitrine fumée
- 2 c. à s. bombées de graisse de canard
- 2 gousses d'ail
- Persil
- Poivre

Eplucher les pommes de terre, les laver puis les couper en rondelles un peu épaisses.
Couper la tome fraîche en petits morceaux et les placer dans un cul de poule.
Eplucher les gousses d'ail et les émincer finement.

Trancher la poitrine fumée en petits lardons, les faire revenir dans une poêle sèche. Les ajouter sur la tome fraîche.

Ajouter les rondelles de pommes de terre et l'ail. Faire fondre la graisse de canard et la verser dessus. Poivrer et mélanger soigneusement.

Garnir un plat à gratin avec la préparation. Cuire à four chaud thermostat 7 (200°C) pendant environ 1/2 heure. Vérifier la cuisson des pommes de terre avec la lame d'un couteau.

Servir bien chaud parsemé de persil frais ciselé et accompagné de salade verte.

