

Truffade auvergnate

aux pommes de terre et à l'ail



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

30 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 4 gousses d'ail
- 400 g de tomme fraîche*
- sel et poivre
- huile d'olive

1. Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur.
2. Les faire rissoler 5 minutes dans l'huile d'olive.
3. Éplucher les gousses d'ail, les râper (ou les émincer finement) et les ajouter aux pommes de terre. Saler et poivrer.
4. Laisser mijoter 30 minutes à feu doux en mélangeant régulièrement : les pommes de terre doivent être fondantes.
5. Couper la tomme fraîche en lamelles, les disposer sur les pommes de terre et couvrir 5 minutes.
6. Lorsque le fromage a fondu, mélanger et déguster immédiatement avec une salade verte, de la charcuterie...

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozou, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr