

La truffade

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 50 mn

Truffade est un mot francisé du vocable dialectal occitan trufada. La racine du terme trufada est trufa ou truffa, signifiant pommes de terre dans le dialecte auvergnat.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de cantal jeune
- 150 g de lardons fumés
- 1 cs de graisse de canard
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles assez fines. Émincez le cantal en tranches.
- 2 Faites revenir les lardons dans une sauteuse sur feu doux avec la graisse de canard. Laissez-les 6 à 8 minutes en les retournant de temps en temps. Ajoutez-y les pommes de terre et laissez mijoter 30 minutes.
- 3 Au bout de ce temps, écrasez grossièrement les pommes de terre à la fourchette. Répartissez le cantal par dessus. Salez et poivrez.
- 4 Remuez avec une spatule afin que la préparation soit bien enrobée. Puis laissez colorer la truffade pendant 10 minutes sans plus y toucher.
- 5 Au moment de servir, retournez la truffade sur un plat. Croustillante sur le dessus, moelleuse sur le dessous....
- 6 Nous l'avons servie accompagnée d'un plat de charcuterie et d'une salade verte et d'une salade de tomates. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

