

## Retortillat de l'Aubrac



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Dans les régions à fromages, chacune a son plat à base de pommes de terre et de fromage. Dans la vallée de l'Abondance, c'est la tartiflette. A Laguiole, dans l'Aubrac, c'est l'aligot. Mais c'est aussi le retortillat, un fromage moins connu aux origines très anciennes. Ce fromage est une tomme fraîche au lait cru, pressée et non salée.*

### Ingrédients

- 300 g de tomme fraîche de l'aubrac
- 1 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faire rissoler dans un peu d'huile d'olive, les pommes de terre et les oignons émincés.
- 2 Quand elles sont cuites et dorées, ajouter la tome fraîche de l'Aubrac, coupée en lamelles.
- 3 Laisser fondre doucement puis remuer pour obtenir un mélange filant.
- 4 Assaisonner selon votre goût (sel, poivre, persil, etc ...).
- 5 Pour un repas complet, j'ai ajouté à ce plat quelques tranches de jambon cru et une bonne salade d'endives. Bon appétit !

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

