

TRUFFADE DU CHEF

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 kg de pommes de terre fermes
- 700g de tomme de Saint Nectaire
- 20 g de crème fraîche épaisse
- 1 gousse d'ail
- 2 g d'huile
- Sel, poivre



Eplucher les pommes de terre, les essuyer et les couper en fines lamelles. Faire revenir les pommes de terre avec l'ail et continuer la cuisson à feu très doux et à couvert pendant au moins 15 minutes en remuant de temps en temps. Retirer du feu. Couper la tomme en lamelles et l'ajouter aux pommes de terre. Remettre alors sur le feu et dès que la tomme est fondue, bien mélanger le tout.

Saler, poivrer, ajouter la crème fraîche et laisser encore 5 minutes sur le feu. En accompagnement : salade verte à l'huile de noix et jambon de pays d'Auvergne.