

« Truffade » d'Auvergne



Pour 4 personnes :

1 à 1,5 kg de pommes de terre (*chair ferme*)

2 gousses d'ail

2 saucisses de Morteau ou Montbéliard

ou 4 saucisses fumées

2 CS de graisse de canard

800 g de Tomme fraîche

Sel et poivre

- Faire cuire les saucisses de Morteau, pendant 20 minutes, dans un grand volume d'eau.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en gros cubes.
- Faire fondre la graisse de canard dans une cocotte en fonte et y déposer les cubes de pommes de terre, ainsi que l'ail épluché, dégermé et pressé. Les faire revenir, jusqu'à coloration, en remuant régulièrement.
- Couper les saucisses en tranches et les ajouter dans la cocotte. Poursuivre la cuisson, encore 5 minutes.
- Ajouter la moitié de la Tomme, coupée en petits dés, dans la cocotte et mélanger rapidement.
- Disposer le reste du fromage par dessus l'ensemble, couvrir et laisser cuire à feu doux (*ou à four préchauffé à 200°C*) pendant 15 minutes.
- Servir avec un peu de verdure, bien assaisonnée.

SABZHY
SANDS