

Truffade

6 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 kg de pomme de terre
- 500 g de tomme ?
- 500 g de cantal
- 200 g de lardons fumés
- 2 gousses d’ail
- 3 c. à s de crème fraîche

La **recette**

Etape 1

Éplucher et couper les pommes de terre en rondelles. Les faire cuire pendant 20 mn à la vapeur.

Etape 2

Écraser les gousses d’ail. Dans une poêle, faire revenir les pommes de terre et les gousses d'ail pendant 10 mn. Saler et poivrer.

Etape 3

Ajouter les lardons et faire revenir pendant 5 mn.

Etape 4

Ajouter les fromages coupés en morceaux et laisser fondre en remuant pendant environ 7 mn.

Etape 5

Ajouter la crème fraîche et bien mélanger pour lier le tout. Servir.