



*Pommes de terre*  
**Truffade auvergnate**



<b>50 min</b>	<b>15 min</b>	<b>35 min</b>	<b>0</b>	<b>498</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

700 g **Pomme(s) de terre**  
125 g **Lardon(s)**  
200 g **Tomme fraîche**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
3 c. à soupe **Huile d'arachide**

### Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Peler les pommes de terre et les émincer en fines rondelles.
- 2 Rincer sous l'eau fraîche dans une passoire, puis les étaler sur un torchon pour les essuyer. Cela évitera les éclaboussures d'huile dans la poêle à cause de l'humidité.

### Étape 2

Cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile dans la poêle et y faire revenir les lardons pendant 5 minutes.
- 2 Lorsque ceux-ci sont bien dorés, ajouter les rondelles de pommes de terre. Baisser le feu au minimum et couvrir.
- 3 Laisser cuire doucement pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps. Bien racler le fond de la poêle pour ne pas que ça attache.
- 4 Pendant ce temps, couper la tome fraîche en fines lamelles.
- 5 Au bout de 20 minutes, assaisonner les pommes de terre de sel et poivre. Éviter de trop saler car les lardons

et le fromage sont naturellement salés.

- 6 Recouvrir les pommes de terre de tome, et poursuivre la cuisson à découvert pendant 10 minutes.
- 7 Une fois le fromage bien fondu, retirer la poêle du feu et servir la truffade bien chaude.