



Pommes de terre

Truffiat aux pommes de terre



50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

321

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le truffiat

1 kg **Pomme(s) de terre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Beurre**
4 branche(s) **Persil frisé**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 c. à café **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le chemisage du moule

1 **Beurre**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th.8).
- 2 Peler les pommes de terre à l'aide d'un éplucheur puis les râper.
- 3 Mettre les pommes de terre râpées dans un saladier et casser les œufs entiers. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Hacher finement le persil et la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur puis les ajouter dans le saladier.
- 5 Assaisonner de sel et poivre, puis mélanger.

Étape 2

Cuisson

- 1 Beurrer un moule à manqué puis y verser l'appareil.
- 2 Couper le beurre en cubes à l'aide d'un couteau d'office et les disposer à la surface de la galette.
- 3 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Démouler le truffiat et le dresser sur un plat de service, pour une présentation conviviale.