

Truffade au Cantal



Catégorie

Plat



Ingrédients

250 g de [fromage Cantal](#) jeune
ou Tomme fraîche
500 g pommes de terre
50 g lard gras
3 cl huile
sel, poivre



Préparation

Epluchez, émincez les pommes de terre. Emincez le fromage Cantal. Faites fondre le lard haché dans la poêle. Ajoutez l'huile. Dès que la friture est chaude, jetez-y les pommes de terre. Laissez d'abord rôtir, puis couvrez et étuvez 15 minutes. Ecrasez à la fourchette sommairement. Ajoutez le fromage Cantal émincé. Assaisonnez. Mélangez à la spatule, puis laissez dorer au fond sans remuer 2 à 3 minutes. Dégraissez. Renversez sur un plat chaud. Servez la truffade tel quelle.