

## TRUFFADE 1

Ingrédients pour 4 personnes.

- 60g de gras (lard) de jambon de pays
- 800g de pommes de terre, lavées, épluchées et coupées en fines lamelles.
- 200g de tomme fraîche de Cantal, coupée en fines lamelles.
- Sel.

- 1) Faire fondre le gras, haché menu, dans une grande sauteuse antiadhésive. Ajouter les pommes de terre, bien les remuer pour qu'elles soient enrobées de graisse, couvrir et faire étuver à feu extrêmement doux pendant au moins 30mn.
- 2) Lorsque les pommes de terre sont tendres, ajouter du sel selon le goût (la quantité dépendra de la teneur en sel du gras de jambon ; la tomme fraîche n'est pas du tout salée).
- 3) Disposer les tranches de fromage sur les pommes de terre et couvrir. Lorsque le fromage à complètement fondu, l'incorporer aux pommes de terre et servir immédiatement.

## TRUFFADE 2

Ingrédients pour 4 personnes.

- 1 kg de pommes de terre
- 30g de beurre
- 3 CS d'huile.
- 150g de tomme fraîche de Cantal, coupée en fines tranches.
- 150g de Cantal jeune, coupé en fines tranches
- 2 CS de persil, finement haché.
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- Une bonne pincée de sel, poivre du moulin

- 1) Eplucher les pommes de terre et les couper en petits dès. Faire fondre le beurre et l'huile dans une grande sauteuse antiadhésive, y jeter les pommes de terre et cuire à feu moyen pendant 15mn env. en les retournant souvent avec une spatule en bois.
- 2) Lorsque les pommes de terre sont presque cuites et légèrement dorées, ajouter le sel et beaucoup de poivre. Disposer les tranches de fromage sur les pommes de terre, couvrir, réduire à petit feu et faire cuire pendant env. 5mn, en secouant la sauteuse de temps en temps pour empêcher le fromage fondu de coller au fond.
- 3) Lorsque le fromage a complètement fondu et glougloute joyeusement, parsemer la surface de manière égale de persil et d'ail. Monter à feu moyen. Secouer la sauteuse de temps en temps, mais ne pas remuer son contenu
- 4) Ecarter le bord de la truffade de la paroi de la sauteuse avec une spatule antiadhésive : si elle est dorée et si une odeur de fromage grillé se dégage de la truffade, c'est que son fond est bien doré. La truffade est donc prête. Secouer vigoureusement la sauteuse pour faire en sorte que la truffade se détache du fond de la sauteuse. La glisser sur un grand plat chauffé ou, mieux, la retourner sur la plat.