

TRUFFE ADE



Facile • 4 pers • Temps de prép : 30 min • Cuisson : 10 min

TRUFFADE

1 kg de pommes de terre • 500 g de tome fraîche de Laguiole coupée en lamelles • Ail • Sel, poivre • Persil

Pelez et couper vos pommes de terres en lamelles.
Faites les cuire à la vapeur, elles doivent rester fermes.

Dans une poêle, faire revenir les lardons. Puis ajoutez les pommes de terre, assaisonner en sel, poivre et ail.

Découpez le fromage en lamelles et déposer le sur les pommes de terre.

Ajoutez le persil et laisser fondre le fromage.
Servir alors que le fromage est encore coulant.
A accompagner de saucisse et salade.