



LA TRUFFADE DU CHEF

HÔTEL-RESTAURANT LES REMPARTS - SALERS

La truffade, c'est un contraste parfait entre le moelleux du fromage et des pommes de terre. Un plat de caractère qui demande de la patience... et une musique entraînante.

Ingrédients (4 pers.)

- 1 kg de pommes de terre (chair ferme type Charlotte ou Amandine)
- 700 g de Tomme fraîche du Cantal
- Matière grasse : Une belle cuillère de saindoux
- Ail dégermé et écrasé, persil frais haché (non obligatoire)
- Sel et poivre du moulin

Préparation

1. La préparation des patates : Épluchez et coupez vos pommes de terre en rondelles d'épaisseur moyenne. Ne les lavez pas après la coupe pour garder l'amidon : c'est le secret du liant !
2. Le rissolage (ambiance musicale exigée) : Dans une grande sauteuse ou une cocotte en fonte, faites fondre le saindoux. Jetez-y les pommes de terre. Salez, poivrez et faites-les revenir à feu vif au début, puis baissez le feu. Elles doivent être bien dorées et tendres à cœur.
3. Le secret du Chef : Une fois vos pommes de terre cuites, incorporez l'ail écrasé et le persil. Mélangez bien pour que les saveurs infusent la chair des patates.
4. Le moment de la Tomme : Émiettez ou coupez la tomme fraîche en très fines tranches. Répartissez-la généreusement sur toute la surface des pommes de terre. Couvrez la sauteuse pendant quelques minutes.
5. Le "Filage" : Dès que la tomme commence à fondre et à devenir nappante, retirez le couvercle. Mélangez vigoureusement à l'aide d'une spatule en bois. Soulevez la masse : vous devez obtenir de longs filaments de fromage qui s'étirent à l'infini.

*Le conseil du Chef : la truffade n'attend pas !
Servez-la immédiatement, idéalement
accompagnée d'une belle tranche de jambon
d'Auvergne et d'une salade verte bien aillée pour
apporter un peu de fraîcheur."*

Plus d'informations
sur Les Remparts en
cliquant ici



Hôtel - Restaurant Les Remparts

32 rue de Barrouze - 15140 Salers

Tél : 04.71.40.70.33

hoteldesremparts@yahoo.fr