



Voici un autre plat de la haute auvergne et plus particulièrement du cantal. Très typique, d'un goût particulier et exquis.



Ce plat très ancien était cuisiné par les bergers et les vachers qui transhumaient avec leurs troupeaux de vaches pendant de longs mois dans les montagnes. Ils s'abritaient dans les burons qui servaient également de fromagerie et de nurserie pour les animaux qui naissaient pendant cette période. Loin de tout, ils vivaient avec peu de chose. Après la traite des vaches, ils fabriquaient le cantal, qui est un

fromage à pâte pressée non cuite en forme de meule de 35 à 45 Kg. Après sa fabrication il est mis à affiner pour devenir du Cantal doux ; entre-deux ou vieux selon le degré d'affinage, Il s'appellera Salers s'il est fabriqué dans la zone géographique. Le Cantal en tout début d'affinage s'appelle **la tome de Cantal**. C'est cette tome qui est très utilisée dans cette région pour la cuisine car c'est un aliment très riche qui, associé à d'autres aliments de base peu chers, permettait de faire un plat unique bon marché et calorique pour affronter le dur labeur et un climat rude.

C'est l'ancêtre de la truffade et de l'Aligot. Elle a été créée bien avant l'apparition des pommes de terre en France.

### Ingrédients

(pour 4 personnes)

500 g de pain rassis (blanc ou de seigle)  
500 g de tome de Cantal (ou du Cantal jeune)  
35 cl de lait  
125 g de beurre ou de lard  
5 gousses d'ail  
persil  
poivre du moulin

Enlevez la croûte du pain, de préférence rassis. Émiettez la mie grossièrement (ou la détailler en cubes) dans un plat creux. Versez le lait dessus et laissez tremper. Coupez la tome de cantal en fines lamelles ou l'émietter et réservez. Égouttez le pain, pour éliminer le lait. Faire chauffer le beurre dans une large poêle à fond épais. Dès qu'il commence à mousser, versez la mie de pain et remuez avec une spatule en bois pour qu'il s'imprègne bien du beurre fondu. Ajoutez ensuite la tome progressivement sans cesser de remuer. Ajoutez l'ail pilé ou haché, le persil. Poursuivre l'opération sur feu moyen, le temps que le fromage se mette à filer. Poivrez et servir la patranque dans des assiettes bien chaudes. A mi-cuisson, on peut retourner la patranque comme une grosse galette pour la faire dorer sur l'autre face.

Se sert accompagnée d'une salade et de tranches de jambon cru d'Auvergne.

Vin : Côte d'Auvergne rouge : Chateaugay ; Madargue ; Boudes.