



La Truffade

Voici un plat typique du cantal, qui était souvent le plat unique dans les campagnes pauvres. Il est composé exclusivement de pommes de terre et de tome de cantal et de l'assaisonnement. Il est énergétique mais tellement bon qu'il est préférable de prévoir des portions généreuses pour satisfaire les convives.

Ingrédients pour 4 personnes :



- 1,2 kg de pommes de terre (*les anciens utilisaient les vieilles pommes de terre*)
 - 600g de tome de Cantal Fraîche (*la tome est du cantal non encore affiné*)
 - 2 gousses d'ail (*ou de l'oignon si on n'aime pas l'ail*)
 - Un peu de lard fondu ou mieux de la graisse de canard (*ou beurre ou huile*)
 - Sel, poivre du moulin, persil.

- ✚ Pelez les pommes de terre, les couper en fines rondelles et les sécher.
- ✚ Dans une grande poêle (ou une cocotte) mettez le lard fondu ou la grasse de canard, versez les pommes de terre, ajoutez l'ail pilé ou coupé en fins morceaux, et faire rissoler les pommes de terre en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et dorées.
- ✚ Pendant la cuisson des pommes de terre, coupez en fines tranches la tome de Cantal.
- ✚ Ajoutez le persil et la tome dans la poêle, bien remuer et laisser fondre pendant quelques minutes jusqu'à ce que la tome file.
- ✚ Servez aussitôt et mangez chaud.
- ✚ Ce plat peut se suffire à lui seul mais il peut aussi accompagner des saucisses (d'Auvergne) ou un rôti de porc ou mieux encore de belles tranches de jambon sec d'Auvergne.
- ✚ Comme vin d'accompagnement : un bon côte d'Auvergne rouge : Chateaugay ou Madargue ou Boudes.

Astuce : Pour ceux qui n'ont pas le temps ou qui veulent se simplifier la tâche on peut utiliser des pommes persillées cuisinées à la graisse de canard que l'on trouve couramment au rayon surgelé des supers marchés. On ne rajoutera alors que la tome de cantal, le sel et le poivre.