

La truffade (Auvergne)

Le ciel fait grise mine, et vous avez envie d'un plat convivial et gourmand ? essayez la truffade ! Cette spécialité auvergnate, délicieuse, ne vous laissera sans doute pas indifférent...

La truffade, qu'est-ce que c'est ?

Plat traditionnel **auvergnat** par excellence (**Cantal** plus précisément), la truffade est le fruit de savoureuse alliance des pommes de terre rissolées (le terme "truffade" vient en effet de "*trufa*", signifiant "pomme de terre" en occitan), et de la tomme fraîche. Moins connue que son cousin l'aligot, qui est un mélange de pomme de terre en purée, de crème et de tomme, la truffade est donc un autre moyen de savourer le fromage qui a fait la réputation du Cantal. C'est aussi, de par sa composition, une alternative à la tartiflette.

La truffade, comment on fait ?

La truffade est non seulement succulente, mais elle aussi très facile à réussir et peu onéreuse : aucune raison de ne pas l'adopter !

Pour 4 personnes, il vous faudra :

- du lard fondu
- environ 1 kg de pommes de terre taillées en rondelles
- 400 gr de Tome fraîche de Cantal
- du sel, du poivre, et un peu d'ail
- du persil (optionnel)

La préparation est simplissime :

Faites cuire les pommes de terre dans le lard en les écrasant un peu avec une fourchette, assaisonnez. A la fin de la cuisson, ajoutez la tomme fraîche et laissez fondre, puis mélangez. Rajoutez un peu de persil, selon votre goût. Dès que la mixture est devenue filante, n'attendez pas : servez et dégustez...

La truffade, avec quoi ?

Traditionnellement, la truffade est servie avec de la saucisse auvergnate, ce qui en fait un plat complet, et sera idéalement sublimée par un vin rouge (Gaillac, Cahors).

Assez riche, ce plat s'accompagnera d'une salade verte pour un repas équilibré.

