

Truffade à la tomme d'Ardenne

Ingrédients

Préparation : 20 minutes
Cuisson totale : 30 minutes

Pour 4 personnes

- 800 g de pommes de terre à chair ferme
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de lardons fumés
- 2 gousses d'ail
- 300 g de tomme d'Ardennes

Préparation

Cuire les pommes de terre avec la pelure, les éplucher et les couper en rondelles.

Les faire rôtir légèrement.

Mettre l'ail et les lardons et la crème fraîche.

Faire bouillir jusqu'à l'épaississement.

Couper la tomme d'Ardennes en lamelles et les déposer sur la préparation.

Dès qu'elle commence à ramollir, bien remuer.

Mettre dans un plat à gratin et enfourner pour 10 minutes à thermostat 160°.

Déguster avec une salade et une assiette de charcuterie ardennaise.



Découvrez d'autres recettes sur :
www.ardennes-de-france.com

Vos idées weekend sur :
www.ardennes.com

Cette recette vous est offerte par



Avec l'aimable autorisation de Bruno Fourneaux, restaurateur.
L'eau à la bouche, 30 rue du moulin 08000 Charleville-Mézières
Tél. : 03 24 32 35 70.

À
franchir

SVP

Retrouvez les produits ardennais sur :

boutique.ardennes-de-france.com