



TRUFFADE
RE-MIC.C

Michael SALMIN



Plat



40min



20min



5pers.

Ingrédients

- 1kg de pomme de terre (Rosabelle)
- 5 tranches de jambon cru
- 5 tranches de Cantal
- 150g de tomme fraîche

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre, garder 5 fines tranches pour les chips et couper le reste en cubes.
2. Cuire les pommes de terre à l'eau avec un peu de gros sel. Pendant la cuisson faire sécher les tranches de cantal et de jambon cru au four à 160° C
3. Réaliser les chips de pommes de terre au micro-onde, huiler les chips de pomme de terre et les placer dans une assiette filmée et les sécher par séquences d'une minute 5 à 7 fois de suite
4. Egoutter les pommes de terre en réservant l'eau de cuisson. Puis, ajouter la tomme fraîche aux pommes de terre et mixer en ajoutant l'eau de cuisson pour obtenir un velouté, puis assaisonner
5. Dresser dans une assiette creuse en ajoutant les chips de Cantal, de jambon et de pommes de terre. Pour les plus gourmands ajouter de la crème !

Suggestion d'accompagnements : vin d'Auvergne IGP Puy de Dôme en Pinot noir ou un Côtes d'Auvergne en Gamay



LE SAINT MICHEL - 04 73 33 03 95

25 Rue de la République
63720 - Ennezat