

Truffade Normande à ma sauce

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1kg de pommes de terre
- ✓ 1 grand camembert
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 150 g de lardons
- ✓ 4 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faites cuire des pommes de terre à l'eau avec leur peau.
Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir.

Émincez les oignons en lamelles et les gousses d'ail en petits morceaux
Dans une sauteuse, faites chauffer 1 cuil à soupe d'huile d'olive,
faites-y dorer les lardons.

Une fois les lardons bien dorés, ajoutez l'oignon et l'ail émincés,
saupoudrez du cube de bouillon de volailles, ajoutez la crème fraîche
et laissez mijoter à feu doux pendant 10 min.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et coupez-les
en petits dés et placez-les dans un plat légèrement beurré

Salez légèrement les pommes de terre, coupez, quelques petits morceaux
de camembert que vous disposez dans le plat

Versez la préparation à base de crème fraîche par dessus les pommes
de terre, et finir par quelques lamelles de fromage.

Enfournez pour 15 min à 180°C (Th.6)

A déguster avec une salade verte..

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!