

## TRUFFADE

Cours du 14 mars 2018

### Ingrédients pour 4 personnes

8 pommes de terre de grosseur moyenne  
75 g de lard gras ou maigre  
3 CS d'huile  
200 g de tome fraîche de cantal  
5 à 6 gousses d'ail  
Huile  
Sel  
Salade et sa vinaigrette

### Préparation

1. Eplucher, laver, couper les pommes de terre en rondelles fines
2. Couper la tome en lamelles
3. Ecraser l'ail
4. Faire fondre dans une poêle huilée le lard coupé en dés
5. Dès qu'ils sont dorés, les retirer
6. Verser 2 CS d'huile dans la poêle, ajouter les pommes de terre, les saupoudrer de sel
7. Les cuire à feu moyen en les couvrant et en les remuant souvent
8. Une fois cuites, les écraser à la fourchette ; ajouter les lamelles de tome et l'ail haché
9. Mélanger et tourner énergiquement en soulevant jusqu'à ce que le fromage file, puis laisser dorer un instant sans remuer
10. Prendre un plat y renverser la truffade qui doit avoir l'apparence d'un gâteau doré
11. Accompagner d'une salade verte





## MUFFINS

Cours du 14 mars 2018

### Ingrédients

- 6 CS bombées de farine
- 6 CS bombées de sucre
- 2 CS d'huile
- 4 CS de lait
- 2 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 2 à 4 CS bombées de chocolat amer, selon goût

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Battre les œufs et le sucre jusqu'à blanchissement
3. Ajouter la farine, le sel, la levure et mélanger
4. Délayer avec le lait puis l'huile
5. Ajouter le chocolat amer
6. Beurrer le moule et y verser la préparation
7. Enfourner pour 15 mn environ