

# IDEE DE RECETTE DE MICHEL

## La truffade

### INGREDIENTS POUR 6 PERS

- 1kg de pommes de terre
- 150g de lardons
- 3 beaux oignons
- 400g de laguiole doux
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- sel et poivre



### PREPARATION

Faire revenir à feu vif dans la graisse de canard les oignons puis ajouter les lardons et ensuite les pommes de terre coupées en rondelles lorsque les pommes de terres sont cuites. Ajouter le Laguiole coupé en dés, couvrir jusqu'à absorption du fromage par les pommes de terre.

Traditionnellement servi dans le poêlon de cuisson.



*Bon appétit*

**ENVIE DE DEGUSTER  
CE PLAT,**

**VENEZ AU RESTAURANT  
DE MICHEL ARNAL  
AU DOMAINE DE GAILLAC**

**TEL 05 65 62 26 85  
WWW.ARNALGAILLAC.COM**