



FACILE-4PERS-PREP : 30 MIN- CUISSON : 20 MIN

# TRUFFADE ARIÉGEOISE & SON CONFIT DE CANARD

1 kg de pommes de terre  
500 g de bethmale coupé en lamelles  
Ail  
Sel, poivre  
Persil

Pelez et couper vos pommes de terres en lamelles.

Faites les pré-cuire à la vapeur, elles doivent rester fermes

Dans une poêle, faire fondre de la graisse de canard. Puis ajoutez les pommes de terre, assaisonner en sel, poivre et ail.

Découpez le fromage en lamelles et déposer le sur les pommes de terre.

Ajoutez le persil et laisser fondre le fromage.

Servir alors que le fromage est encore coulant.

Accompagner votre truffade d'un bon confit de canard, s'il est fait maison, c'est encore mieux !

### **Accors Mets & Vins**

Vous pouvez servir votre Truffade & son confit de canard avec un Limoux rouge.