



Lingot de Pommes de Terre à la Truffonade



Suggestion de présentation

Cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur, l'écraser à la fourchette avec du beurre clarifié, ajouter de la fleur de sel, une petite pointe de muscade et une càc de truffonade au goût puissant et très agréable en bouche.

Remplir un mini moule à cake beurré de cette préparation, lisser le dessus à la spatule et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur.

Démouler délicatement le lingot, passer dans l'anglaise puis la chapelure.

Dorer à la poêle sur toutes les faces au beurre clarifié.