

Les truffes solées (1)



(Photo Françoise Hédeline)

D'où vient cette recette ?

Cette recette a été transmise au fil des générations, est arrivée jusqu'à Denise Hédeline, puis jusqu'à cette page.

Merci !

La recette

Ingrédients

- Pommes de terre de bonne tenue : BF 15, Charlotte, Roseval, Belle de Fontenay...
- Oignons
- Huile
- Gros sel
- Poivre
- Crème fraîche

Préparation

- Couper les pommes de terre en morceaux d'environ 3 cm
- Les jeter dans l'huile très chaude - Les faire revenir et dorer en les rouaizant (2) afin qu'elles n'attachent pas au fond de la sauteuse
- Quand elles ont commencé à prendre de la couleur, ajouter l'oignon émincé et à nouveau rouaizer le tout - Saler au gros sel et poivrer
- Couvrir la sauteuse et baisser le feu
- Rouaizer brâment (3) de temps en temps pour ne pas que la préparation attache au fond du gamellon
- Au moment de servir, ajouter une grosse cuillère à soupe de crème fraîche à répartir sur les pommes de terre
- Davouairer (4) avec une salade verte

(1) Pommes de terre (sautées) salées

(2) Remuer

(3) Bien remuer

(4) Déguster

