



TRUFFADE A LA CHÂTAIGNE

INGRÉDIENTS

- 500 g de pomme de terre
- 350 g de châtaignes cuites
(en bocal ou fraîches)
- 1 oignon
- 150 g de tome de vache
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 20 g de beurre Biocoop
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre, laurier
(feuilles ou séché)

TRUFFADE À LA CHÂTAIGNE

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min - Cuisson : 30 min

1. Faire cuire les châtaignes dans de l'eau bouillante pendant 30 min en ayant préalablement incisé la partie claire en dessous du fruit. Étape à réaliser si utilisation de châtaignes fraîches sinon passer immédiatement à l'étape 2.
2. Laver, peler et couper les pommes de terre en morceaux. Peler et émincer l'oignon. Réserver.
3. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et le beurre puis ajouter les pommes de terre et le laurier. Au bout de 10 min, ajouter les oignons émincés et laisser mijoter pendant 25 min à feu moyen en mélangeant régulièrement.
4. Ajouter les châtaignes cuites, le fromage en fines lamelles, la crème. Remuer et laisser cuire entre 5 min.
5. Servir bien chaud accompagner d'une salade ou de saucisses de Francfort.

biocoop

Coquelicot