

## Truffade et Aiguillettes de Canard

### Ingrédients : Pour 6 personnes

- 12 aiguillettes de canard
- 1 kg de pommes de terre ( Bintjes de préférence )
- 400 g de tomme fraîche
- Ail ( 2 à 3 gousses suivant grosseur)
- Huile et beurre
- Sel et poivre



### Préparation :

- Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles d'une épaisseur de 3 à 5 mm. Les rincer à l'eau tiède et les sécher avec un torchon ou sopalin.
- Mettre de l'huile d'olive et du beurre dans une poêle et y ajouter les pommes de terre. Cuire à feu vif au début (5 à 10 min), puis feu moyen (30 à 45 min environ).
- En fin de cuisson, saler et poivrer à son goût, ajouter l'ail émincé.
- Pour le filage, couper la tomme en dés et les déposer sur les pommes de terre
- Couvrir la poêle et attendre 5 min à feu très doux.

### Cuisson des aiguillettes :

- Mettre un filet d'huile dans une poêle ou sur une plancha et cuire les aiguillettes durant 6 à 8 min environ.
- En fin de cuisson épicer selon goût (sel, poivre, piment, etc...)

Atelier des 7 et 8 janvier 2019