

## La Galette au Chou

- 1 chou vert moyen ( ou un demi chou )
  - 2 œufs
  - 150 g de lard maigre
  - 2 échalotes
  - 3 gousses d'ail , persil
  - 200 gr de farine , 25 cl de lait
  - Sel, poivre
  -
- 

Faite blanchir un chou vert moyen l'égoutter, puis dans une cocotte, le faire cuire à l'eau bouillante salée. Pendant ce temps mélanger 2 œufs battus avec 150g de lard maigre coupés en dés, 2 échalotes, 3 gousses d'ail et de persil finement hachées.

Ajouter délicatement 200g de farine et 25cl de lait jusqu'à obtenir une pâte un peu épaisse, Saler et poivrer. Egoutter le chou, le couper grossièrement. Dans un moule à tarte, verser 2 cuillerées à soupe d'huile et mettre à four chaud.

Une fois l'huile fumante verser la moitié de la préparation liquide, puis recouvrir de chou et enfin du restant de la pâte, Faire cuire à four thermostat 5-6 pendant 30 minutes environ

[www.sene.name](http://www.sene.name)

## La Truffade

- 1 kg de vieille pomme de terre
  - Un peu de lard
  - 400 g de tome fraîche de Cantal
  - Persil, sel, poivre,
- 

Faire cuire dans un peu de lard fondu  
1 kg de pommes de terre (vieilles) coupés en rondelles  
Les écraser légèrement à la fourchette au cours de la cuisson.

Ajoutez sel, poivre et un peu d'ail pilé.

Lorsque les pommes de terre sont à point, les repousser sur le pourtour de la poêle afin de faire un cratère au centre.

Y disposer 400g de tome fraîche de Cantal émincée. Laisser fondre quelques minutes, puis ajouter le persil et mélanger. Lorsque l'ensemble est filant la Truffade est prête à servir.

[www.sene.name](http://www.sene.name)