

Pommes de Terre Rissolées et Râpure de Truffes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|-------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 4-6 |
| - HUILE D'OLIVE | 2 c à soupe |
| - TRUFFE(S) | 15g |
| - HUILE D'OLIVE DE TRUFFE | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites-les cuire doucement dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, râpez la truffe sur les pommes de terre rissolées et agrément avec un peu d'huile à la truffe.
- Remuez, couvrez et laissez infuser quelques minutes.
- Servez sans attendre.

