

# Truffade à la Crème de Gorgonzola

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

**Ingédients:**

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| - Pommes de Terre         | 800g       |
| - Lardons                 | 200g fumés |
| - Oignons                 | 1 petit    |
| - Vin Blanc Sec           | 10 cl      |
| - Crème Fraîche           | 150 ml     |
| - Gorgonzola              | 125g       |
| - Huile d'Olive de Truffe |            |
| - Sel                     |            |
| - Poivre                  |            |



**Recette:**

- Pelez et coupez les pommes de terre en petits dés. Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- D'un autre côté, faites griller les lardons dans un poêle chaude. Ajoutez l'oignon finement émincé. Lorsqu'il commence à prendre couleur, déglacez au vin blanc et laissez réduire de moitié. Réservez.
- Versez la crème dans un caquelon et faites chauffer doucement. Ajoutez-y le gorgonzola coupé en dés et remuez pour obtenir une sauce onctueuse. Salez un peu et poivrez.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Nappez le fond d'un plat à gratin avec 1 c à café d'huile de truffe (à l'aide d'un pinceau).
- Mélangez les dés de pommes de terre avec les lardons au vin puis versez le tout dans le plat à gratin. Nappez le tout avec la sauce crémeuse au gorgonzola.
- Poivrez et enfournez pour 15 à 20 minutes.
- Servez bien chaud et ajoutez une petite ½ c à café d'huile de truffe sur le gratin de pommes de terre.

**Remarque:**

Accompagnez d'une salade verte.