

## Truffade à la Crème de Gorgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- 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.