

pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre

1/2 Tomette fraîche du Ramier

Sel

# TRUFFADE À LA TOME FRAÎCHE DU RAMIER

- 1 Faire cuire à la poêle les pommes de terre coupées en rondelles
- 2 Saler généreusement
- 3 Lorsque les pommes de terre sont à point,  
les couvrir avec des tranches fines de tome fraîche du Ramier
- 4 Laisser fondre 10 minutes à feu vif
- 5 Pour servir la truffade, la retourner dans un plat. Elle sera toute dorée !



LA FERME  
DU  
RAMIER

Vente à la ferme du lundi au samedi  
de 9h à 13h et de 15h à 18h30

Pour plus de renseignements : 05 63 03 14 49

[www.latomeduramier.com](http://www.latomeduramier.com)

