

L'ALIGOT

Une spécialité culinaire traditionnelle de l'Aubrac réalisée avec une purée de pommes de terre à laquelle sont mélangés de la tome fraîche, de la crème, du beurre et de l'ail.



POUR 4 PERSONNES



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION 20 MN



CUISSON 25 MN

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre Biocoop
- 500 g de tome fraîche
- 2 c à s de crème fraîche Biocoop
- 120 g de beurre Biocoop
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre.

La recette

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pommes de terres épluchées pendant 20-25 min.

Une fois cuites, réaliser une purée avec les pommes de terre en ajoutant le beurre et la crème. Saler et poivrer.

Ajouter à la purée encore chaude, la tome fraîche préalablement coupée en fines lamelles (ou râpée) et l'ail écrasé. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une texture très élastique.

Servir bien chaud accompagné d'une viande ou de légumes grillés.

