

L'Aligot fait maison

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 400 gr de tome fraîche
- 1 gousse d'ail
- 200 gr de crème fraîche

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur avec une gousse d'ail

A la fin de la cuisson, retirer l'ail et passer les pommes de terre au presse purée

Couper la tomme fraîche en fines lamelles

Incorporer la crème fraîche en mélangeant avec une spatule ou cuiller en bois

Puis incorporer rapidement 400 gr de tome fraîche en remuant énergiquement afin d'aérer l'aligot qui doit filer au bout de la spatule en formant un ruban

L'accompagner de saucisse ou de viande grillée

Bon Appétit !

