

ALIGOT

Février 2008 (Actualisé en novembre 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de pommes de terre (Bintje, monalisa)
- ★ 400 g de tome fraîche
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 50 g de beurre
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Presse-purée

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 6,10 € (soit 1,53 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en dés. Peler les gousses d'ail. Couper la tome fraîche en fines lamelles. Porter à ébullition une grande casserole d'eau, ajouter le gros sel, l'ail et les pommes de terre, laisser cuire 25 minutes à découvert, à petits bouillons. Retirer l'ail, égoutter les pommes de terre et les passer au presse-purée ou au tamis. Mettre cette purée dans une casserole, ajouter la crème fraîche, le beurre en dés, saler peu, poivrer et chauffer à feu doux 5 minutes en tournant sans cesse, avec une cuillère en bois, toujours dans le même sens. Ajouter rapidement les lamelles de fromage en continuant de tourner, jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Le mélange doit filer en faisant un ruban lorsqu'on soulève l'aligot avec la cuillère.

Servir en accompagnement de pavés de rumsteck grillé, saucisses de Toulouse, Confit de canard, Lapin chasseur, ...

 L'**Aligot** est une spécialité de l'Aubrac (Nord de l'Aveyron). Lorsqu'on ne trouve pas de tome fraîche, utiliser du Cantal ou du Salers jeune, mais le résultat ne sera pas le même. Lorsqu'on en aime le goût, on peut parfumer l'aligot avec de l'ail.