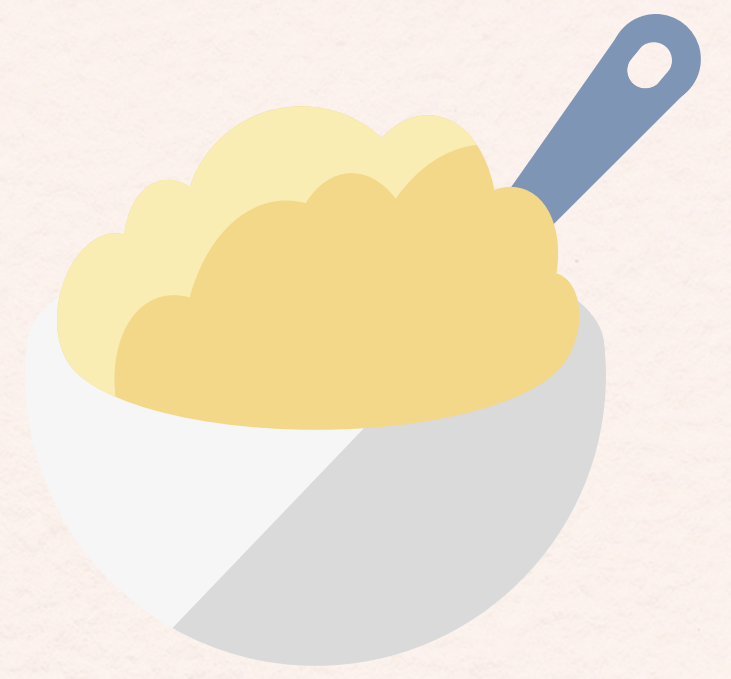


Aligot



Ingrédients

300 g de tomme fraîche

d'Auvergne

5 cl de lait

sel, poivre

100 g de beurre

250 g de crème fraîche

1 kg de pomme de terre

ail

Recette

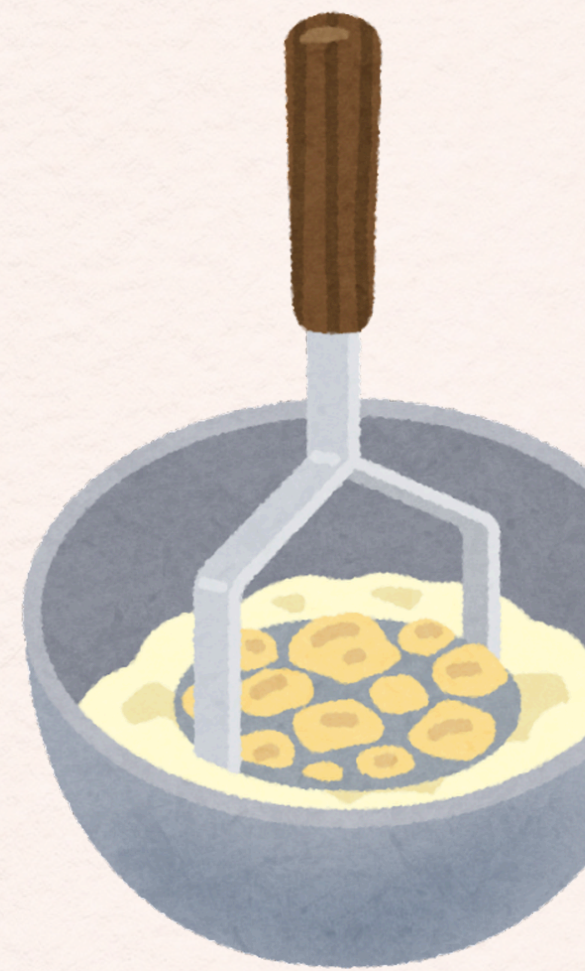
pour 4 personnes

Étape 1 : Cuire les pommes de terre durant 30 minutes environ. Lorsqu'elles sont cuites, les éplucher et les réduire en purée.

Étape 2 : Les mettre dans une casserole, et sur feu doux, ajouter le beurre, l'ail, le sel, le poivre la crème fraîche ainsi que le lait (pour obtenir une purée pas trop compacte) tout en remuant.

Étape 3 : Tout en remuant fortement avec une spatule en bois, et toujours sur le feu, ajouter la tomme fraîche coupée en lamelles. Ne pas cesser de remuer.

Étape 4 : A déguster immédiatement sous peine que l'aligot ne file plus et accompagné de saucisses de Toulouse



af

Alliance Française

Örebro
Fondée en 1935