



ALIGOT

Pour 4 personnes:

1 kg de pommes de terre bintje - 400 gr de tome fraîche - 200 gr de crème fraîche épaisse - 1 ou 2 gousses d'ail - sel et poivre

- *Eplucher les pommes de terre et les gousses d'ail. Couper les pommes de terre en gros morceaux et les faire cuire avec l'ail 20 mn dans de l'eau bouillante.*
- *Pendant ce temps, couper la tome fraîche en fines lamelles.*
- *A la fin de la cuisson retirer l'ail, passer les pommes de terre au presse-purée en ajoutant éventuellement un peu d'eau de cuisson pour obtenir la consistance désirée.*
- *Incorporer la crème fraîche en mélangeant avec une cuillère en bois, puis 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. On peut, si on le désire, parfumer encore d'une gousse d'ail entière écrasée.*