Aligot Traditionnel

4 pers 40 mn

Les **ingrédients**

- 1 kg de pommes de terre
- 500 g de tome fraîche de l'Aubrac
- 25 cl de crème épaisse
- 4 gousses d'ail rose
- 20 g de beurre
- Gros sel
- Poivre blanc

La **recette**

Etape 1
Couper la tomme en fines lamelles et réserver.

Etape 2
Peler les pommes de terre et éplucher l'ail. Dans un faitout, verser le tout, recouvrir d'eau froide et jeter une cuillerée à soupe de gros sel.

Etape 3
Porter à ébullition, et laisser cuire pendant 20 mn.

Etape 4
Dans une autre marmite, mettre doucement à chauffer la crème et le beurre. Moudre les pommes de terre et l'ail au-?dessus de cette marmite. Mélanger et poivrer.

Etape 5
Incorporer la tome à la purée. Remuer dans le sens des aiguilles d'une montre en soulevant légèrement.

Etape 6
La tomme doit fondre petit à petit et se mettre à filer. Une fois la tome complètement fondue, étirer et faire filer l'aligot encore et encore. Servir aussitôt.