

La recette de l'Aligot de l'Aubrac

Pour 5 personnes :

1 kg de pommes de terre,
500 g de tome fraîche,
250 g de crème épaisse,
Ail, sel, poivre.

Faire cuire les pommes de terre et les écraser en purée ; mettre la crème fraîche, le sel, le poivre et l'ail pilé.

Couper la tome en fines lamelles et l'incorporer à la purée en remuant sur feu doux.

Retirer du feu dès que la tome est fondue et que la purée file.

Spécialités :

Tome Aligot

Laguiole

Salers

Fromages de Pays

"Truffade" au Cantal

Proportions par personne : 250 g de pommes de terre environ ; 80 à 100 g de tome ou 60 g de Cantal très frais.

Mettre à fondre un peu de lard gras dans une poêle, ajouter 3 cuillères à soupe d'huile, disposer les pommes de terre coupées en rondelles fines, saler, faire cuire 20 à 30 minutes sans laisser dorer, les pommes de terre doivent cuire doucement dans une grande quantité de corps gras.

Écraser les pommes de terre avec une fourchette, ajouter la tome ou le fromage coupés en petits morceaux, remuer pendant 10 minutes, on ne doit plus distinguer les morceaux de pommes de terre, de plus le mélange doit être filant.

Enlever l'excès de graisse et laisser prendre couleur au fond de la poêle en cessant de remuer. Renverser sur un plat. Servir.