



# ALIGOT



## INGREDIENTS

- 1 kg de pommes de terre (type bintje)
- 500gr de tomme fraîche
- 25cl de crème fraîche épaisse
- 4 gousses d'ail
- 20gr de beurre
- gros sel, poivre blanc

## PRÉPARATION

1. Coupez la tomme en fines lamelles, réservez. Pelez les pommes de terre et l'ail. Mettez-les dans un faitout, recouvrez d'eau froide et jetez une cuillerée à soupe de gros sel. Portez à ébullition, puis comptez environ 20 min de cuisson.
2. Écrasez les pommes de terre cuites et incorporez le beurre fondu et la crème. Mélangez bien cette purée épaisse puis poivrez.
3. A feu très doux, incorporez la tomme à la purée. Remuez dans le sens des aiguilles d'une montre en soulevant légèrement (il est important de remuer dans le même sens). Une fois la tomme complètement fondue, étirez et faites filer l'aligot encore et encore. Servez aussitôt.

