

Aligot

à la tomme fraîche locale



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

30 minutes

Portions :

4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre*
- 20 cl de crème fraîche*
- 300 g de tomme fraîche*
- sel et poivre

1. Laver les pommes de terre, les éplucher, les couper en quartiers et les cuire 15 à 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée (contrôler leur cuisson avec la pointe d'un couteau).
2. Presser la gousse d'ail.
3. Égoutter les pommes de terre et les réduire en purée avec le beurre, la crème, l'ail pressé, une pincée de sel et du poivre.
4. Détailer le fromage en fines lamelles.
5. Sur feu doux, ajouter la tomme à la purée et battre à l'aide d'une cuillère en bois en formant des « 8 » pendant au moins 15 minutes, jusqu'à ce que la purée soit parfaitement lisse et se détache des parois de la casserole.
6. Servir bien chaud avec une salade verte en soulevant un grand ruban d'aligot par personne et en le coupant à l'aide de ciseaux.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprinse-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr