

RECETTE DE L'ALIGOT TRADITIONNEL...

Cette recette est celle de l'aligot tel qu'il se prépare en Aubrac de façon traditionnelle. Vous pouvez augmenter les quantités proportionnellement à la hausse ou à la baisse.

Comptez 200 à 500 grammes par portion selon l'appétit de vos invités et le reste du repas.

1200 gr de pommes de terre épluchées

450 gr de tome fraîche

240 gr de crème fraîche épaisse (entière)

3 gousses d'ail sel, poivre

1 Éplucher et laver les pommes de terre. Éplucher les gousses d'ail et coupez-les en deux. Lancer la cuisson à l'eau (départ eau froide salée) des pommes de terre avec les gousses d'ail. Compter environ 20 minutes de cuisson à partir de l'ébullition (augmenter si besoin ; les pommes de terre doivent être bien cuites pour la purée).

2 Pendant la cuisson, découper la tome fraîche en lamelles ou en petits dés (on peut aussi la râper). Elle doit être prête lorsque les pommes de terre auront juste fini de cuire.

3 Lorsque les pommes de terre sont cuites, les sortir de l'eau et enlever les gousses d'ail. Passer au presse-purée ou au moulin à légumes, afin d'obtenir une purée fine.

4 Ajouter la crème fraîche chaude et l'incorporer avec une cuillère en bois à la purée. Sur le feu très bas, continuer ensuite en ajoutant la tome fraîche et en remuant énergiquement. L'idée n'est pas de cuire mais de faire fondre la tome, si votre préparation est suffisamment chaude, la travailler hors du feu.

5 Au bout d'un moment (quand vous commencez à ne plus sentir vos bras) la purée doit se mettre à filer, c'est à ce moment-là seulement que c'est prêt.

6 Assaisonner avec sel et poivre à votre goût en remuant encore et servir.

Recette proposée par Jean-Pierre.

Mots-clés :