

Aligot de l'Aubrac



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

Pour Aligot :

300 g Tomme fraîche de Laguiole

700 g pommes de terre

60 g beurre

30 cl lait

15 g sel, poivre

Préparation

Avant de démarrer la **recette de l'Aligot**, épluchez les pommes de terre pour en obtenir 600 g net. Dans l'eau froide, jetez le sel et déposez les pommes de terre. Suivant grosseur, laissez bouillir de 20 à 25 minutes. Ecrasez-les en purée. Dans la casserole, déposez la purée pour constituer la base de **l'aligot**. Mouillez-la avec le lait. Ajoutez le beurre et la tomme fraîche coupée en morceaux. Sur le feu, travaillez ce mélange (Aligot) jusqu'à ce que le fromage soit incorporé, la purée lisse et se détachant des parois du récipient. **La recette de l'Aligot** demande au moins 15 minutes sans cesser de malaxer à la spatule.

Voir aussi : [**Combien de fromage pour l'aligot par personne ?**](#)