

# Recette de l'Aligot de la Caisse des écoles



## Progression :

- Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans une grande casserole d'eau bouillante. Une fois cuites, peler les pommes de terre puis les réduire en purée à l'aide d'un presse purée. Ajouter les gousses d'ail hachées.

-Mettre la purée dans une casserole à feu très doux. Incorporer le beurre, le lait et la crème fraîche en remuant bien.

- Mettre la purée dans une casserole à feu très doux. Incorporer à cette purée le lait 1/2 écrémé, le beurre et la crème fraîche épaisse.

- Assaisonner selon votre goût (sel, poivre, muscade).

- Quand la purée est bien chaude, ajouter la Tome fraîche coupée en lamelles.

- Remuer énergiquement la préparation, à feu moyen, jusqu'à faire fondre entièrement la Tome fraîche.

- Travailler l'aligot jusqu'à obtention d'un fil lisse au bout de la cuillère : L'Aligot est prêt.

## Ingrédients (pour 4-6 personnes) :

- 1kg de pommes de terre
- 400g de Tome fraîche
- 250g de crème fraiche épaisse
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
  - 20g de beurre
  - 2 gousses d'ail
  - Muscade
  - Sel, poivre

Bon appétit !