

Aligot de pommes de terre à la tomme fraîche

Ingrédients pour 4 personnes :

1kg de pommes de terre Mona Lisa

400g de tomme de vache

100g de beurre

200g de crème fraîche épaisse

1 gousse d'ail

Sel et poivre

1. Epluchez les pommes de terre et la gousse d'ail. Coupez les pommes de terre en quartiers dans une casserole, ajoutez la gousse d'ail, couvrez-les d'eau salée (1 cuillère à soupe de sel), portez à ébullition et cuisez les pendant 20 minutes environ.

Pendant ce temps émincez la tomme fraîche en fines lamelles.

Une fois que les pommes de terre sont cuites, écrasez les avec un moulin à légumes.

Ajoutez le beurre et la crème à la purée ainsi formée et mélangez jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

Ajoutez les lamelles de fromage et battez la préparation en soulevant énergiquement et régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois. Il ne faut cependant pas laisser l'aligot trop longtemps sur le feu sinon il filera moins.