

Aligot à l'ancienne

Ingrédients :

- 300 g de Tomme fraîche
 - 500 g de pommes de terre farineuses - type Bintje
 - 50 g de beurre
 - 20 cl de crème fraîche semi épaisse
 - 1 gousse d'ail
 - sel et poivre
-
- Faites cuire les pommes de terre épluchées pendant 25 à 30 min dans une casserole d'eau.
 - Egouttez les pommes de terre. Réduisez-les ensuite en purée et assaisonnez avec le beurre, la crème, l'ail pilé, très peu de sel et du poivre
 - Détaillez le fromage en très fines lamelles. Sur feu doux, ajoutez le fromage à la purée. Pendant au moins 15 min, battez la masse avec une grande cuillère en bois, en formant des "huit", et en la soulevant jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se détache des parois de la casserole et qui file
 - . Servez dans chaque assiette : soulevez un grand ruban d'aligot et coupez-le au ciseau.