
Aligot au Cantal

Ingrédients :

- 8 grosses pommes de terre Bintje
 - 300 g de Cantal entre deux
 - 2 gousses d'ail hachées
 - 60 g de beurre
 - 60 g de crème fraîche épaisse
 - 15 cl de lait
 - sel, poivre
-
- Couper le Cantal en fines lamelles ou le râper
 - Faire cuire les pommes de terre en robe des champs, les éplucher, les écraser au presse-purée. (Ne pas laisser refroidir).
 - Sur feu doux y mélanger le lait, le beurre, la crème, l'ail, le sel et le poivre. Ajouter le Cantal en lamelles.
 - Mélanger constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que l'Aligot forme un ruban quand on le soulève avec la cuillère.
 - Servir immédiatement avec du jambon de pays