Aligot

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 à 1,5 kg de pommes de terre à purée (Bintje ou B.F.15 par exemple),
- 500 à 700 g de tomme de cantal fraîche,
- 50 g de beurre,
- 3 c. à s. de crème fraîche,
- 1 gousse d'ail,
- sel, poivre, muscade.

Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers. Les faire cuire à l'eau bouillante légèrement salée.

Couper le fromage en fines lamelles. Hacher l'ail très finement. Quand les pommes de terre sont cuites, les égoutter soigneusement; au besoin, les faire sécher sur feu doux pour qu'elles perdent leur humidité. Les passer au moulin à légumes, ajouter le beurre et la crème fraîche, le sel, le poivre, la muscade et l'ail.

Verser la purée dans un poêlon en terre vernissée posé sur un isolant. La laisser devenir bien chaude (la terre vernissée s'échauffe lentement). Ajouter alors le fromage. Travailler le mélange à la spatule de bois en faisant des 8 sur le fond du récipient. Lorsque la pâte est onctueuse et filante, l'aligot est cuit.

Remarques : Ne pas prolonger la cuisson : L'aligot ne filerait plus. Servir à la spatule, en coupant avec des ciseaux.