

Aligot :

(Pour 4 personnes)

- 1 kg de pommes de terre vieilles
- 350g de tomme fraîche de laguiole (de 2 à 3 jours)
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 120g de beurre
- 1 gousse d'ail

Faire cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau salée. Couper la tomme fraîche en fines lamelles. Piler l'ail.

Quand les pommes de terre sont cuites, faire une purée. Ajouter le beurre à la crème fraîche puis réchauffer et rectifier l'assaisonnement.

Mélanger la tomme fraîche à la purée bien chaude et l'ail si souhaité. Tourner vigoureusement pour que le mélange soit homogène.

Un petit plus : ajouter du jus de volaille rôtie au lard, pour donner le "goût du lard".