

## Aligot auvergnat

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 6 personnes

- 600 g de Pomme(s) de terre bintje
- 300 g de Tomme Fraîche de Cantal
- 1 gousse(s) d' Ail
- 60 g de Beurre
- 15 cl de Crème fraîche épaisse
- Sel, poivre

Lavez les pommes de terre. Faites-les cuire départ eau froide salée à feu moyen pendant 20 minutes.

Découpez la tomme de Cantal en fines lamelles.

Pelez et écrasez l'ail.

Quand les pommes de terre sont cuites, pelez-les et passez-les au moulin à légumes.

Ajoutez le beurre en morceau, mélangez bien à la spatule. Versez progressivement la crème. Mélangez de nouveau. Ajoutez l'ail écrasé.

Salez légèrement à cause du fromage et poivrez généreusement.

A feu doux, travaillez la purée à la spatule sans qu'elle accroche à la casserole. Dès qu'elle est très chaude, jetez-y d'un coup les lamelles de Cantal. Mélangez vigoureusement.

L'aligot doit être bien lisse et former un ruban lorsqu'on le soulève à la spatule. Servez-le à même la casserole pour impressionner vos amis !

[www.sene.name](http://www.sene.name)