

Aligot

Servings: 4 **Prep:** 15 min **Cook:** 35 min **Total:** 50 min

Ingredients

- **2.2 lb** Pommes de terre *(type Bintje)*
- **14 oz** Tome fraîche *(de l'Aubrac ou tome de Cantal)*
- **0.85 tasse** Crème fraîche entière
- **0.42 tasse** Lait entier
- **1 gousse** Ail
- **2 c. à soupe** Beurre
- Sel
- Poivre
- **1 pincée** Noix de muscade *(facultatif)*

Instructions

Préparation

1. Épluchez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire 20 à 25 minutes dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égouttez-les et écrasez-les en purée lisse.
2. Remettez la purée sur feu doux. Ajoutez le lait, la crème, le beurre et l'ail écrasé, puis mélangez bien.
3. Incorporez progressivement la tome coupée en morceaux en remuant sans cesse avec une spatule en bois, jusqu'à obtenir un aligot fondu, homogène et bien filant.
4. Salez, poivrez, ajoutez éventuellement la noix de muscade et servez aussitôt.

Generated by Recipe Bro