



## Purées Aligot



**55 min 15 min 40 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**737**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour l'aligot

1 kg **Pomme(s) de terre**  
400 g **Tomme fraîche**  
200 g **Crème fraîche épaisse**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
50 g **Beurre**

### Ingrédients pour l'assaisonnement

1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Pré-cuisson des pommes de terre

- 1 Eplucher les pommes de terre, puis les couper en gros morceaux.
- 2 Les plonger avec la gousse d'ail épluchée dans un faitout rempli d'eau, laisser cuire pendant 20 minutes.
- 3 Oter la gousse d'ail, égoutter les pommes de terre et les passer au presse-purée.
- 4 Mettre la pulpe des pommes de terre obtenue dans la casserole.

### Étape 2

Elaboration de l'aligot

- 1 Incorporer le beurre et la crème fraîche, petit à petit, en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 2 Assaisonner de sel et poivre.
- 3 Couper la tome en lamelles, les ajouter à la purée progressivement.
- 4 Remuer énergiquement sur feu doux, pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le mélange forme un ruban.
- 5 Si jamais le mélange accroche, ne pas hésiter à ôter la casserole du feu et à continuer à mélanger hors du feu.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Servir bien chaud.