



# L'Aligot

Préparation : 20 min

4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 100 g de beurre
- 250 g de crème fraîche
- 400 g de tome fraîche
- Sel, poivre
- Ail (facultatif)

## PRÉPARATION

- Préparez une purée avec les pommes de terre et le beurre.
- Ajoutez à cette purée la crème fraîche
- Assaisonnez selon votre goût (sel, poivre, ail...).
- Quand la purée est bien chaude, ajoutez la tome fraîche coupée en lamelles.
- Remuez la préparation, à feu moyen, jusqu'à faire fondre entièrement la tome fraîche.
- Étirez, faites filer : l'Aligot est prêt.