

ALIGOT AUX SAUCISSES

Cours du 18 octobre 2017

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre farineuses
300 g de tome fraîche de cantal
250 g de crème épaisse
Beurre
Lait
Ail pressé au goût
Sel, poivre
Saucisses

Préparation

1. Cuire les pommes de terre avec la peau à la vapeur ; les éplucher ; les couper en morceaux
2. Passer les morceaux au moulin à légumes dans une cocotte
3. Ajouter du lait pour détendre la purée ; puis ajouter le beurre et la crème, mélangé ; assaisonner avec l'ail, un peu de sel, du poivre, mettre la cocotte à chauffer
4. Couper la tome en fines lamelles
5. Réchauffer la purée sur feu doux, incorporer les lamelles de tome petit à petit ; battre énergiquement avec une cuillère en bois la masse en formant des « huit » et en soulevant jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se détache des parois de la casserole et qui file
6. Parallèlement cuire les saucisses et les maintenir au chaud au four
7. Servir chaque assiette : soulever un grand ruban d'aligot et le couper au ciseau, ajouter une saucisse grillée

