

ALIGOT À LA TOME FRAÎCHE DU RAMIER

pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre

1/2 Tomette fraîche du Ramier

15 cl de crème fraîche épaisse

Un peu de lait

Sel, ail

- 1 Éplucher les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante non salée pendant 20 mn
- 2 Les écraser au presse-purée
- 3 Couper la tome fraîche en fines lamelles
- 4 Tout en remuant à feu très doux, ajouter à la purée le fromage, la crème fraîche et un peu de lait, en fonction de la consistance de la pâte
- 5 Assaisonner
- 6 Travailler à la spatule en bois en faisant des « 8 », toujours à feu très doux
- 7 Lorsque la pâte est homogène, onctueuse et filante, l'Aligot est prêt !



LA FERME
DU
RAMIER

Vente à la ferme du lundi au samedi
de 9h à 13h et de 15h à 18h30

Pour plus de renseignements : 05 63 03 14 49

www.latomeduramier.com

