

Aligot à la tomme

DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS



Aligot à la tomme

Epluchez et retirez les germes des gousses d'ail. Faites cuire l'ail et les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée. Laissez cuire jusqu'à ce que votre couteau s'enfonce dans la chair sans résistance.

Coupez la tomme en petits morceaux. Retirez la peau des pommes de terre et les coupez finement. Passez-les au presse purée avec les gousses d'ail. Ajoutez la crème puis la tomme. Travaillez l'aligot jusqu'à l'obtention d'un fil lisse au bout de votre cuillère.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1kg de pomme de terre

500gr de tomme

4 gousses d'ail

200gr de crème fraîche épaisse

Sel

Poivre

