

## **ALIGOT A L'ANCIENNE**

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 300 g de tomme fraîche d'Auvergne
- 500 g de pommes de terre farineuses
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre



Préparation :

Faites cuire les pommes de terre épluchées pendant 25 à 30 min dans une casserole d'eau. Egouttez.

Réduisez-les ensuite une purée et assaisonnez avec le beurre, la crème, l'ail pilé, très peu de sel et du poivre.

Détaillez le fromage en très fines lamelles. Sur feu doux, ajoutez le fromage à la purée.

Pendant au moins 15 min, battez la masse avec une grande cuillère en bois, en formant des "huit", et en la soulevant jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se détache des parois de la casserole et qui file.

Servez dans chaque assiette : soulevez un grand ruban d'aligot et coupez-le au ciseau.

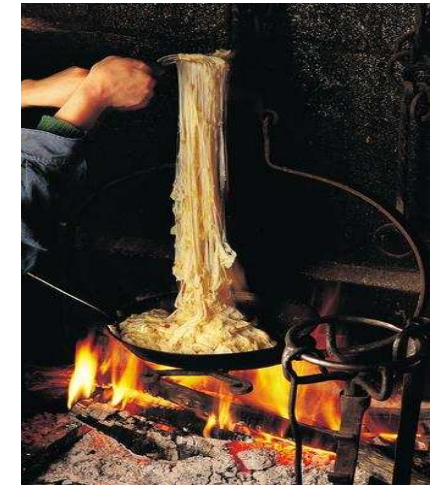
## **TRUFFADE AUVERGNATE**

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de pommes de terre
- 200 g de tomme fraîche
- 100 g de lardons
- 3 cuillères à soupe d'huile
- sel et poivre



Préparation :

Peler et couper les pommes de terre en rondelles pas trop fines. Les faire cuire à la poêle avec l'huile.

Faire revenir les lardons à part, jeter la graisse.

Les ajouter aux pommes de terre quand celles-ci sont bien cuites, et un peu colorées.

Déposer des lamelles de tomme fraîche sur le dessus, couvrir et laisser fondre.

Servir bien chaud.