

# Aligot

**Ingrédients pour : 4 personnes**

- 750 g de pommes de terre
- 300 g de tomme fraîche du Cantal
- 2 gousses d'ail
- 15 cl de lait
- 60 g de beurre
- 6 cl de crème fraîche
- sel et poivre

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 24 minutes**



## Préparation

Coupez le fromage en fines lamelles

Epluchez et coupez les pommes de terre

Hachez l'ail

Déposez les pommes de terre dans la cuve

Versez 20 cl d'eau et lancez le mode cuisson sous pression pour 14 minutes

Retirez les pommes de terre et écrasez les

Videz la cuve et versez la purée dedans.

Ajoutez le lait, le beurre, la crème, l'ail, du sel du poivre et le fromage

Lancez le mode mijoter pour 10 minutes en remuant en 8 constamment jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que l'aligot épaississe

Dégustez avec des saucisses ou ce que vous voulez.

