

Voyage au cœur des Saveurs de l'Aubrac



La Recette de l'Aligot de l'Aubrac

Pour 4
Personnes

- Préparez une purée avec 1 Kg de pommes de terre
- Ajoutez à cette purée 100 g de beurre ou 250 g de crème fraîche
- Assaisonnez selon votre goût (sel, poivre, ail,...)
- Quand la purée est bien chaude, ajoutez 400 g de TOME FRAÎCHE DE L'AUBRAC coupée en lamelles
- Remuez la préparation, à feu moyen, jusqu'à faire fondre entièrement la TOME FRAÎCHE DE L'AUBRAC
- Etirez, faites filer : l'Aligot est prêt.

Attention ! tenu trop longtemps sur le feu, le fil se casse.

Accompagnement :

Personnalisez votre aligot en y ajoutant noix de muscade, jus de viande ou lardons.
Savourez-le en plat unique ou bien accompagné d'un rôti, d'une viande rouge ou d'une saucisse grillée.



Voyage au cœur des Saveurs de l'Aubrac



La Tome Fraîche de l'Aubrac



La Tome Fraîche de l'Aubrac, au lait cru et entier, est le premier stade de fabrication du fromage de Laguiole A.O.C. Élément de base de l'Aligot de l'Aubrac ou d'autres plats traditionnels comme la truffade, elle peut aussi accompagner vos salades.



Au Moyen Age, l'Aligot était le plat de survie des pèlerins de passage en Aubrac vers St Jacques de Compostelle. Perpétué au cours des siècles par les buronniers, l'Aligot de l'Aubrac vous est aujourd'hui proposé par Jeune Montagne prêt à être consommé, frais ou surgelé.



La sarl AUBRAC ALIGOT peut aussi venir directement de Laguiole vous préparer le plat traditionnel de l'Aubrac (renseignements : 05 65 44 35 54).



Issu exclusivement de lait cru et entier, produit sur le plateau de l'Aubrac, le Laguiole A.O.C affiné au moins 4 mois est fabriqué dans le respect rigoureux des méthodes traditionnelles.

Le Laguiole A.O.C Grand Aubrac, sélection des meilleures fabrications de la période d'estive, est affiné de 7 à 12 mois et garanti à tous les amateurs de fromage le meilleur de l'Aubrac.

