

L'Aligòt

Ingredients per 6 personas :

- 1kg de trufas
- 500g de toma
- 200g de burre
- 200g de crèma fresca
- 1 gossa d'alh
- Sal

Preparacion :

Pelar las trufas, las copar en tròces regulars e los far cóire dins l'aiga salada 20 a30 m segon lor grossor. Pendant aqueste temps copar la toma en lamèlas finas (la rapar pas) . Quant las patanas son cuèchas, las estorir e las passar encara fòrça caudas al caha-purèu. Far còire la purèa doç, incorporar l'alh finament atalhonat, lo burre e la crèma fresca. Remenar energicament, incorporar lo formatge d'una tira e contunhar a batre vigorosament e levar la mèscia totjorn dins un meteís sens. Tre que la preparacion fila en formant un riban omogèn, l'aligòt es prèst. Servir sulpic, l'aligòt espèra pas.