Aligot de l'Aubrac et saucisses de Toulouse

L'aligot qui file à la cuillère, des saucisses de Toulouse bien dorées.

L'aligot vient de l'Aubrac : une purée de pommes de terre montée avec de la tomme fraîche, de la crème et de l'ail, qui file en longs rubans quand on la soulève. Servi avec des saucisses de Toulouse grillées, c'est le plat de fête des buronniers, généreux et réconfortant. Ici, l'aligot est déjà préparé : il n'y a qu'à le réchauffer.

Pour 10 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 25 min | Facile

Dans votre pack

Aligot de l'Aubrac, barquette de 3 kg	**1 × barquette d'aligot de l'Aubrac (3 kg)**
Saucisse de Toulouse, 1 kg	**1,65 kg**
Oignons	**400 g**
Salade laitue	**1 pièce**

À prévoir à la maison

Un filet d'huile, poivre.

Allergènes

Lait (tomme, crème).

La recette

1. Faites dorer les saucisses 15 à 20 minutes à la poêle à feu moyen, en les retournant souvent.
2. Faites fondre l'oignon émincé dans la graisse des saucisses pour l'accompagner.
3. Réchauffez l'aligot dans une casserole à feu doux, en le travaillant à la spatule en bois jusqu'à ce qu'il redevienne lisse et filant.
4. Servez l'aligot bien chaud avec les saucisses, les oignons et une salade verte.

Le mot du marchand

Réchauffez l'aligot doucement en remuant toujours dans le même sens : c'est ce qui le rend filant.

À table avec : *Un Marcillac ou un Fronton.*