

Mon aligot.

Je n'ai pas la prétention d'égaliser les aligots réalisés par les aveyronnais. Comme je connais beaucoup d'aveyronnais et que j'aime bien les faire hurler, je leur affirme que j'ai le plus profond respect pour les peuples sous-développés. J'estime qu'il est de mon devoir, d'amener un peu de connaissance et de civilisation, à ces êtres.

Comme ils m'ont dit que ce plat été généralement, réalisé par des hommes, j'en profite pour attaquer aux femmes, et vous conseiller de les mettre au défi, de réaliser cette recette, un peu physique.

Si les femmes vous disent que c'est trop difficile est trop fatigant, qu'il faut être un homme fort, puissant et intelligent, elle se fiche de vous.

Si elles vous disent : "tu vas voir si je n'en suis pas capable !" C'est bon, vous pouvez aller regarder tranquillement à la télé. C'est toujours ça de pris.

Je me réserve la possibilité de m'attaquer aux corses, aux basques, aux parisiens, dans d'autres recettes.

I. Degré de facilité :

Facile

II. Durée complète de préparation :

De l'ordre une heure minimum.

III. Ingrédients nécessaires : Pour 4 personnes.

- Un kilo de pommes de terre, de préférence pommes de terre à frites.
- 800 g au moins, de tome fraîche.
- Quatre grains d'ail.
- Un peu de muscade râpée, si vous aimez.

Remarque : je ne mets pas de crème fraîche.

IV. Ustensiles nécessaires :

- Un petit couteau et un grand.
- Un économe.
- Une planche à découper.
- Une grande marmite.
- Une grosse cuillère en bois.
- Un presse ail.

V. Préparation :

- **Éplucher les pommes de terre**, et les faire cuire dans un cuit vapeur. Ainsi elles cuiront beaucoup plus vite. Il faut qu'elles se désagrègent.
- **Pendant ce temps, coupez la tome**, en fines lamelles.
- **Pelez tout l'ail**, retirez le germe et écrasez tous les grains. Conservez cette purée d'ail.
- **Avec un chiffon légèrement huilé**, graissez le fond d'une grande marmite.
- **Faites chauffer à feu doux.**
- **Mettez petit à petit**, la pomme fraîche en remuant sans cesse, avec une cuillère en bois.
- **Quand la tome devient une pâte épaisse**, il faut rajouter les pommes de terre, petit à petit.

- **Il faut remuer avec une cuillère en bois sans arrêt !**

- **Quand la moitié des pommes de terre a été mélangées**, mettez un peu de muscade et rajoutez l'ail frais et écrasé.
- **Terminez de rajouter des pommes de terre.**

- **Remuer et remuer encore !**

Ce plat peut s'accompagner très bien, de magret grillé.

VI. Rappel :

Retirer le germe de la gousse d'ail rend celui-ci, plus digeste.

Bon appétit !