

<http://clg-jean-joudiou-chateauneuf-sur-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article142>



Recette de L'aligot : 120 Kg de Pomme De...

- COLLEGE - Restauration - Les recettes du chef -



Date de mise en ligne : lundi 13 octobre 2014

Copyright © Collège Jean Joudiou - Tous droits réservés

Recette de L'aligot :

- 120 Kg de Pomme De Terre
- 40 Kg de Tomme Fraîche
- 10 Kg De Crème Epaisse
- 600 Gr d'Ail Epluché

Cuire les pommes de terre avec l'ail épluchés, assaisonner, puis passer la purée à la girafe avec la crème épaisse, rajouter la tomme fraîche en remuant progressivement à la spatule jusqu'a ce que l'aligot file.

Bon appétit !

[<http://clg-jean-joudiou-chateauneuf-sur-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva//sites/clg-jean-joudiou-chateauneuf-sur-loire/IMG/UserFiles/Images/Photo Aligot 13 10 2014.jpg>]