

ALIGOT

Ingrédients:

6 grosses pommes de terre
100 g de beurre
1/4 l de crème fraîche¹
3 gousses d'ail, écrasées ou pillées avec du sel²
1 cuillerée à café de sel
1/2 cuillerée à café de poivre
200 g de fromage râpé³

Faire bouillir les pommes de terre non épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ 20 mn selon la grosseur) et les peler. Dans une terrine, écraser rapidement les pommes de terre en incorporant le beurre, la crème et l'ail. Saler et poivrer. Pendant que le mélange est toujours chaud, incorporer le fromage. Si nécessaire, placer la terrine au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Servir bien chaud. Pour 8-10 personnes.

ACTIVITÉS

1. Faites une expérience en préparant ce plat. Goûtez chaque minute pour déterminer pendant combien de temps vous pouvez laisser ce plat avant de le servir pour qu'il soit toujours bon. À quel moment est-ce que le fromage n'est plus moelleux?
2. Essayez de faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante, au four et au micro-ondes. Quelle mode de cuisson donne le meilleur résultat? Quel est le temps de cuisson pour chaque méthode?
3. Comment appelle-t-on la méthode de cuisson qui consiste à placer un récipient au-dessus d'une casserole d'eau bouillante?
4. Quelles herbes peut-on ajouter à ce plat?
5. Avec quelles viandes pouvez-vous servir ce plat?



Notes

¹ La crème fraîche est une crème complète dont on n'a pas enlevé les bactéries qui la font épaissir. Si on la trouve difficilement aux États-Unis, vous pouvez faire un substitut en mélangeant des parts égales de crème fleurette et de sourcream à la température de la pièce. Réfrigérez avant d'utiliser.

² Une bonne façon d'émincer l'ail si vous n'avez pas de presse-ail est de l'écraser avec le plat d'un couteau en y incorporant du sel.

³ Cette recette se fait traditionnellement avec la tome. Si vous n'en trouvez pas, utilisez du mozzarella ou un autre fromage qui fond facilement.