

Recettes aveyronnaises (Béatrix - janvier 2016)

Pour les galettes ou farcous

4 verts de blettes

1 oignon frais

4 verres de farine

4 verres de lait

2 œufs

Faire blanchir (cuire à la vapeur les blettes et l'oignon)

Mélanger à la pâte

Faire chauffer la poêle avec de l'huile bien chaude.

Faire cuire les beignets de part et d'autres 3 mins de chaque côté

Adaptation possible avec des farines diverses et des laits végétaux

Agrément avec du jambon, des lardons, du fromage ou des pruneaux

Pour l'aligot pour 4 personnes

Préparer une purée de pomme de terre (agata de préférence) - 1kg

Faire cuire dans l'eau

Passer au presse purée et bien chaud, mélanger avec de la crème fraîche 250g ou moins selon les goûts

Saler et poivrer

Ajouter des arômes: ail-muscade

Passer sur le feu pour réchauffer

Couper en lamelle la tome de la coopérative jeune montagne 400g

<http://www.jeune-montagne-aubrac.fr/>

Ajouter la tome à la purée bien chaude et remuer énergiquement jusqu'à ce que l'aligot file

Bon appétit!!!!