

Ingrédients

1Kg de pommes de terre
400gr de tomme fraîche de l'Aubrac
250cl de craime fraîche épaisse
Sel, poivre et ail, selon le gout!!

(Important: la tomme ne doit pas avoir plus de 3 jours de fabrication, et etre coupée en lamelle tres fines)

Préparation

Faire une purée traditionnelle, ajouter la crème fraîche, laisser Cuire en remuant soigneusement, jusqu'au moment ou la purée "cloque". Incorporer le sel et le poivre.

Ajouter la tomme en remuant en permanence avec soins.

Laisser cuire entre 10 et 15 mn, en fonction de la quantité. Lorsque le résultat obtenu est identique à la photo, c'est prêt à servir!!

Accompagner d'une viande rouge, ou saucisse grillée, et primordial, d'un bon rouge qui tache!!