

Intitulé du plat			Type de plat		
L'Aligot (pommes de terre + fromage : tome + crème)					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Nombre de couverts			
		875 gr ou 4 cts			
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Tome	gr	250	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Eplucher puis laver les p.d.t. • Détailler les p.d.t en parts égales. 	
Pommes de terre	gr	500			
Crème à 30%	cl	15	1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire à l'anglaise les p.d.t. 20 minutes. • Couper le tome en lamelles, réserver. 	
Sel, poivre, muscade		pm			
			1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Egoutter, passer au passe vite les p.d.t.. • Mettre en casserole. 	
			1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter la crème et remuer sur feu doux. • Verser la tome et remuer énergiquement en 8 pour faire fondre le fromage. 	
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Rectifier l'assaisonnement • La purée commence à filer, l'aligot est formé. 	
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					