

<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article500>



La Châtaigne s'est réunie autour de l'aligot

- Les Provinces - Massif central -



Date de mise en ligne : mardi 19 mars 2019

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

La Châtaigne s'est réunie autour de l'aligot

Chaque année, notre Amicale est heureuse de réunir ses membres, ainsi que leurs amis, pour un repas au menu traditionnel. Nos originaires sont ainsi ravis de retrouver l'authenticité des menus proposés et, de plus, ont l'occasion de se revoir, autour d'une bonne table, avec celles et ceux qui ont fait en leur temps La Châtaigne.

C'est ainsi que début mars, nous faisons appel à un traiteur (Alain Pouget) de « Couleur-terroir » qui vient directement de Rodez avec des produits authentiques. Un petit rappel : l'Aligot c'est : des pommes de terre en purée, auxquelles on ajoute beurre, crème fraîche, tome fraîche et une pointe d'ail.



L'Aligot est servi avec une saucisse fraîche traditionnelle du pays (beaucoup de chair et très peu de gras). Notre traiteur propose un menu complet. Cette année nous avons dégusté : feuilleté au roquefort, l'aligot avec la saucisse, les fromages d'Auvergne (Laguiole et Saint-Nectaire). Nous avons fourni le dessert (un clafoutis pommes-poires).

Nous étions une centaine réunis lors de cette journée. Prochaine dégustation pour les fidèles de ce plat le 8 mars 2020.



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article500&lang=fr> title="" />