

<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article87>



Soirée Aligot 2017

- Les Provinces - Massif central -



Date de mise en ligne : mercredi 29 mars 2017

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

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.



Un essai de « filage »

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'attrait de ce plat se trouve dans l'assiette mais aussi dans la préparation qui comporte un rituel auquel nous ne manquons pas. Il s'agit de faire « filer » le mélange, et ceci le plus haut possible. Bien entendu, un bon nombre d'entre nous s'essaye à cette opération pas si évidente.

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 : lentilles du Puy au saumon, l'aligot, les fromages d'Auvergne (Laguiole et Saint-Nectaire). Nous avons fourni le dessert (un clafoutis aux fruits). Le repas est arrosé, avec modération, par un cru d'Auvergne « le Châteaugay ».



Nous étions une petite centaine réunis lors de cette soirée. Prochaine dégustation pour les fidèles de ce plat le 11 mars 2018.