

[Accueil](#) » [Grand Sud](#) » [Toulouse](#)

🕒 PUBLIÉ LE 26/11/2010 03:52 | LADEPECHE.FR

L'aligot revient en force

gastronomie

toulouse/En ce début d'hiver et à proximité des fêtes, il est un de ces plats qui fait fureur à travers la Ville rose : l'aligot. Le plat traditionnel aveyronnais, mélange d'une purée de patates avec de la tome fraîche de l'Aubrac nécessite un savoir faire particulier pour le travailler et lui donner sa texture. Aucun doute après une assiette d'aligot vous serez repus ! Depuis quelques années, le plat traditionnellement de « subsistance » s'exporte de son Aubrac natal pour accompagner les Aveyronnais à travers la France. C'est aujourd'hui un plat de fête qui ravit la panse des Toulousains par sa consistance et tout simplement parce qu'il est bon ! Habitué du marché Saint-Aubin ou encore au marché de Noël du capitole, de plus en plus de restaurants le proposent au menu. Dernier en date, l'Aligot bar de la rue Saint-Rome qui propose un excellent aligot à partir de 2,50 € les 200 grammes, sur place et à emporter. Du marché de Noël à la rue de la Colombette, de la rue Gabriel Péri à la rue Saint-Rome, l'aligot est à déguster sans modération !
T.B.