

## RECETTE DU SARASSOU

Le Sarassou est un plat auvergnat qui était fabriqué autrefois avec le babeurre, aujourd'hui, on utilise souvent du fromage blanc ou à défaut de la crème fraîche.

Ce petit mélange accompagne à merveille les pommes de terre (ça change de la cancoillote) mais vous pourrez également le déguster dans des tranches de jambon roulées au Sarassou !

Bonne dégustation !

### *Le sarassou aux pommes de terre*

*Préparation: 10 mn*

*Cuisson: 30 mn*

*Ingédients pour 4 personnes:  
400 g de pommes de terre rattes,  
400 g de fromage blanc sarassou,  
100 g de crème fraîche, 5 cl de  
vinaigre de vin vieux, ail,  
échalotes, persil, sel et poivre.*

*Faire cuire à l'eau froide  
les pommes de terre, bien lavées,  
dans leur peau, les éplucher à  
chaud, battre le sarassou avec  
la crème fouettée, le vinaigre,  
une cuillère à soupe d'ail écrasé,  
une autre d'échalotes finement  
hachées, le persil ciselé, du sel et  
du poivre.*

