



Pommes de terre
Gratin dauphinois revisité



2h10 **30 min** **1h40** **0** **474**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gratin

1 kg **Pomme(s) de terre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
15 cl **Crème fraîche épaisse**
300 ml **Lait entier**
4 **Gousse(s) d'ail**
70 g **Emmental**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
2 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Éplucher les pommes de terre.
- 3 Les émincer finement avec une mandoline (épaisseur 2/3 millimètres).
- 4 Plus les pommes de terre seront émincées finement, plus le gratin sera moelleux.
- 5 Les rincer abondamment à l'eau froide puis les faire sécher sur un torchon.
- 6 Cette étape est importante car il s'agit d'enlever l'amidon des pommes de terre.

Étape 2

Préparation des autres ingrédients

- 1 Casser les œufs dans un saladier. Les fouetter vivement avec la crème épaisse et le lait.
- 2 Éplucher et hacher l'ail, au couteau ou au mixeur.
- 3 Râper le Comté.

Étape 3

Préparation du gratin Dauphinois

- 1 Dans un plat à gratin, mettre une couche de pomme de terre, d'ail, saler, poivrer et saupoudrer de noix de muscade.
- 2 Ajouter une autre couche de pommes de terre ainsi que le reste des aromates jusqu'à épuisement.
- 3 Verser la préparation à l'œuf et à la crème dessus.
- 4 Saupoudrer de Comté râpé.

Étape 4

Cuisson du gratin Dauphinois

- 1 Enfourner pendant 1 heure et 40 minutes selon l'épaisseur des pommes de terre.
- 2 Lorsque le gratin commence à dorer, mettre un papier d'aluminium dessus jusqu'à la fin de cuisson.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir le gratin du four et le servir bien chaud.