



Pommes de terre Gratin au cantal



1h40 **15 min** **1h15** **10 min** **487**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gratin

850 g **Pomme(s) de terre**
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**
20 cl **Vin blanc**
5 cl **Lait entier**
200 g **Crème fraîche épaisse**
100 g **Cantal**
2 branche(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Laver les pommes de terre, les disposer dans une casserole sans les éplucher et les recouvrir d'eau.
- 2 Mettre la casserole sur le feu et faire cuire les pommes de terre 30 minutes.
- 3 Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : sa pointe doit transpercer la chair des pommes de terre sans résistance, lorsqu'elles sont cuites.
- 4 Pour cette préparation, les pommes de terre sont à ôter du feu quand leur chair est tendre mais encore ferme. Leur cuisson se terminera au four.
- 5 Une fois cuites, égoutter les pommes de terre dans une passoire et les laisser refroidir.

Étape 2

Préparation du gratin

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Peler les pommes de terre, les couper en tranches fines à l'aide d'un couteau d'office et les réserver dans un saladier.
- 3 Beurrer un plat à gratin.

- 4 Faire une couche de tranches de pommes de terre sur le fond du plat en les faisant légèrement se chevaucher.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Verser le vin blanc, le lait et la crème dans un cul de poule.
- 7 Mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- 8 Verser la moitié de cette crème sur la couche de pommes de terre.
- 9 Râper la moitié du cantal et en saupoudrer le plat.
- 10 Faire une autre couche de tranches de pomme de terre sur la précédente, saler et poivrer.
- 11 Verser la moitié de la crème restante et saupoudrer avec le restant de Cantal râpé.
- 12 Enfourner et faire cuire le gratin 45 minutes.
- 13 Une fois cuit, ôter le plat du four et faire légèrement tiédir le gratin.

Étape 3

Finition et dressage

- 1 Laver le persil et le hacher finement avec un hachoir berceuse.
- 2 Saupoudrer la surface du gratin avec le persil haché avant de le servir à table.
- 3 Servir le gratin dans son plat et le déguster tiède.