

Pommes de terre Gratin dauphinois


2h05

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

1h45

CUISSON

0

REPOS

481

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le gratin dauphinois

1 kg **Pomme(s) de terre**
50 cl **Lait entier**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Noix de muscade en poudre**
1 **Gros sel**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Peler une gousse d'ail, la couper en deux, la piquer avec une fourchette sans aller jusqu'au bout et frotter le fond du plat à gratin.
- 3 Puis beurrer le plat avec les doigts.
- 4 Pour le gratin dauphinois, on peut choisir des pommes de terre à chair ferme ou à chair farineuse.
- 5 Eplucher les pommes de terre. Les rincer et les éponger dans un torchon.
- 6 A l'aide d'une mandoline, couper les pommes de terre en tranches de 2 mm d'épaisseur.
- 7 Mettre une casserole à fond épais sur feu vif, verser le lait et la crème. Saler et râper de la noix de muscade dessus.
- 8 Une fois le lait très chaud sur le point de bouillir, ajouter les pommes de terre, baisser le feu et remuer.
- 9 Laisser cuire pendant 15-20 minutes en remuant pour éviter que le lait n'attache au fond.
- 10 Au bout de 20 minutes, verser les pommes de terre et le lait dans le plat à gratin, lisser la surface à l'aide d'une

cuillère.

- 11** Parsemer la surface de dés de beurre. Mettre au four pendant environ 1h30. Au bout d'une heure, surveiller et couvrir le gratin s'il est trop coloré.

Étape 2

Dressage

- 1** Au bout d'1h30 de cuisson, sortir le gratin du four.
- 2** Le gratin dauphinois prend l'appellation "gratin savoyard" si l'on y ajoute du fromage, par exemple du Beaufort ou du gruyère.