Yaëlle Ifrah

Pommes de terre

Gratin dauphinois

2h05	20 min	1h45	0	481
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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

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**

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.