LÉGUMES

GRATIN DAUPHINOIS



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme.
- 1 gousse d'ail.
- 30 g de beurre.
- 1/2 litre de crème fraîche (fleurette).
- Sel et poivre.
- Noix de muscade râpée.

LA RECETTE

1. Pelez les pommes de terre, lavez-les rapidement et essuyez-les. Coupez-les en tranches fines et régulières.

2. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 5).

3. Pelez la gousse d'ail et frottez-en l'intérieur d'un plat à four, jusqu'à ce que la gousse soit usée.

4. Beurrez l'intérieur du plat aillé et disposez-y les tranches de pommes de terre par couches successives. Salez et poivrez chaque couche. Saupoudrez de muscade.

5. Versez par-dessus la crème fleurette, de façon à ce qu'elle arrive à hauteur des pommes de terre.

6. Placez le plat dans le four, à mi-hauteur, et laissez cuire à 180°C pendant 1 heure au moins.

7. À ce moment-là, augmentez la chaleur du four jusqu'à 220°C (thermostat 7) et laissez gratiner pendant 12 à 15 minutes à four chaud. Vous pouvez également placer le thermostat sur la position «gril» et faire gratiner pendant 6 à 8 minutes en surveillant.

8. Servez très chaud, à la sortie du four, dans le plat de cuisson.

VARIANTES

Variante 1. À défaut de crème fleurette (liquide), mélangez 3 dl de crème épaisse avec 2 dl de lait cru entier.

Variante 2. Pour étoffer votre recette, ajoutez un œuf battu en omelette, que vous mélangerez aux pommes de terre avant de saler et poivrer.

LES CONSEILS DU CHEF

Les puristes affirment que le fromage est absent du véritable gratin dauphinois. Mais vous pouvez saupoudrer le dessus du gratin de gruyère râpé avant l'opération finale.

Votre mets n'attachera pas au plat si vous déposez une feuille de papier aluminium au fond de celui-ci.

LES VINS OU LES BOISSONS

Un blanc sec.

Recette dauphinoise

Pour tous les jours

Moyen
Temps de préparation

Long
Temps de cuisson

Degré de facilité

Dépense à prévoir

Kg
Valeur diététique

Recette végétarienne