

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

GRATIN DAUPHINOIS

BIEN DE CHEZ NOUS

10 mn. de préparation + **40 mn.** de cuisson

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

6 personnes

PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre et les laver, puis les tailler à la mandoline jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 mm. Les réserver (sans eau et sans les laver). Gratter la gousse d'ail sur le fond d'un plat à gratin. Préchauffer le four à 180°C.

Mettre le lait à bouillir avec la crème et les aromates, saler et poivrer puis ajouter les pommes de terre. Cuire doucement pendant 20 min (les pommes de terre doivent rester un peu croquantes).

Ranger ensuite les pommes de terre dans un plat aillé en enlevant les aromates, puis les recouvrir de lait.

Enfourner à 180 °C pendant 30 à 40 min. Servir aussitôt après la sortie du four.

RECETTE ÉLABORÉE PAR L'atelier des Chefs

CONSEILS PRATIQUES

Le gratin doit cuire lentement pour que les pommes de terre puissent se gorger de liquide. Vous pouvez aussi parsemer le gratin de fromage râpé.



INGRÉDIENTS

- ▶ 1 kg de pommes de terre à gratin
- ▶ 10 cl de crème liquide entière
- ▶ 90 cl de lait ½ écrémé
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ 1 branche de romarin
- ▶ 1 feuille de laurier
- ▶ 6 pincées de sel fin
- ▶ 6 tours de moulin à poivre

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair fondante sont tendres, avec une relativement bonne tenue à la cuisson. Elles s'imprègnent à merveille des ingrédients avec lesquels on les marie. Elles sont particulièrement recommandées pour la cocotte (plats mijotés) et le four (gratins, en robe des champs).