

Le Gratin Dauphinois Signature du Caffè Forté

Présentation

- Une recette authentique et généreuse, emblématique de la cuisine réconfortante du Caffè Forté.
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 60 à 75 minutes
- Nombre de portions : 6 personnes

Ingrédients nécessaires

- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme (type Monalisa ou Charlotte)
- 500 ml de crème liquide entière (30% MG)
- 300 ml de lait entier
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre demi-sel
- Une pincée de noix de muscade fraîchement râpée
- Sel fin et poivre du moulin

Instructions de préparation

- Préchauffez votre four à 160°C (thermostat 5-6).
- Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles fines et régulières (environ 3 mm). Ne les relavez pas après découpe pour conserver l'amidon.
- Frottez l'intérieur d'un plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux, puis beurrez généreusement le plat.
- Dans une casserole, portez à ébullition le mélange lait, crème, sel, poivre et muscade.
- Disposez les rondelles de pommes de terre dans le plat, puis versez le mélange chaud par-dessus jusqu'à hauteur.
- Répartissez quelques noisettes de beurre sur le dessus pour favoriser la coloration.
- Enfournez pour environ 1h15. Le gratin est prêt lorsque la lame d'un couteau s'enfonce sans résistance et que le dessus est bien doré.

Conseils du Chef

- Ne pas utiliser de fromage râpé : la recette traditionnelle du Caffè Forté repose sur la réduction de la crème et de l'amidon des pommes de terre.

- Laissez reposer le gratin 10 minutes hors du four avant de servir pour une meilleure tenue.
- Accompagnez ce plat d'une salade verte croquante avec une vinaigrette légère pour équilibrer la richesse du gratin.