

Gratin Dauphinois Traditionnel

Informations pratiques

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 60 minutes
- Nombre de portions : 6 personnes
- Température du four : 180°C (thermostat 6)

Ingrédients

- 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
- 1 pincée généreuse de noix de muscade fraîchement râpée
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Plat à gratin en céramique ou en terre cuite
- Mandoline ou couteau d'office bien aiguisé
- Casserole de taille moyenne
- Râpe à muscade

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles fines et régulières (environ 3 mm). Ne les relavez pas après la coupe pour conserver l'amidon.
- Frottez l'intérieur du plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux, puis beurrez généreusement le fond et les parois.
- Dans une casserole, portez à ébullition le mélange lait, crème, sel, poivre et la noix de muscade râpée.
- Disposez les rondelles de pommes de terre dans le plat en les chevauchant légèrement.

- Versez le mélange chaud sur les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient presque immergées.
- Répartissez quelques noisettes de beurre sur le dessus pour favoriser la coloration.
- Enfourniez pour environ 60 minutes. Le gratin est prêt lorsque la lame d'un couteau s'enfonce sans résistance et que le dessus est bien doré.

Conseil du chef

- La noix de muscade est l'élément clé pour équilibrer la richesse de la crème. Râpez-la toujours au dernier moment pour préserver ses arômes puissants.
- Pour un gratin encore plus fondant, vous pouvez couvrir le plat d'une feuille d'aluminium pendant les 30 premières minutes de cuisson.