



Toque & Tablier



Le vrai gratin dauphinois

Pour 6 personnes.
Préparation 20 min

Bien s'organiser : Vous pouvez préparer ce plat en avance, vous le réchaufferez au dernier moment avec un papier aluminium posé dessus.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

1,5 kg de pommes de terre (Charlotte, Roseval, Agata, etc.)

L'épicerie:

- Sel et poivre
- Noix de muscade

Le crémier :

- 20 g de beurre
- 40 cl de crème liquide entière
- 30 cl de lait entier

1. Pelez les pommes de terre et coupez les en lamelles fines (si vous avez une mandoline, c'est l'idéal, vous irez très vite !). Préchauffez le four à 150°.
2. Dans une jatte, versez la crème, le lait, salez poivrez et ajoutez généreusement de la noix de muscade. Mélangez et réservez.
3. Beurrez un plat à gratin sur toutes les parois. Posez une couche de pommes de terre, versez de la sauce dessus et procédez jusqu'à épuisement de la garniture. Terminez par une couche de sauce. Ajoutez du sel, du poivre et de la noix de muscade.
4. Enfournez pour 1h30. Posez un papier d'aluminium si le gratin dore trop vite. Envoyez bien chaud !

Servez ce gratin avec un gigot d'agneau de 7h, un quasi de veau rôti aux fines herbes par ex.