



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Gratin dauphinois

Pour 6 personnes | Très facile

110 min | **1.15€** La portion (prix indicatif)



Un gratin de PDT à la crème avec une pointe d'ail (et de muscade si vous le souhaitez), voilà la promesse ultra gourmande d'un bon gratin dauphinois.

Attention, nul besoin de fromage pour le gratiner, les puristes vous le diront. En revanche, pour une touche subtile "aillée", préférez l'ail rose.

Les ingrédients

- **3 gousses** de Ail
- **350 ml** de Lait entier
- **300 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **15 g** de Beurre doux
- **1.15 kg** de Pomme de terre pour purées, frites

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 100 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez le four à 150°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Épluchez 1.15 kg de pommes de terre puis rincez-les à l'eau. Vous obtiendrez environ 1 kg de pommes de terre épluchées. Coupez des rondelles très fines d'environ 3-5 mm d'épaisseur (utilisez une mandoline si vous en avez une). Surtout ne lavez pas les pommes de terre une fois coupées.
- 3 Placez-les dans une casserole avec 350 ml de lait, 300 ml de crème, 15 g beurre et une pincée de muscade si vous en avez.
Râpez 3 gousses d'ail avec une râpe ou un zesteur. A défaut, hachez-le très finement, à la

limite de la purée. Le but, c'est que l'ail se dissout dans le liquide et l'infuse, et qu'il n'y est pas de morceaux.

Salez généreusement (nous avons utilisé 1 ½ càc de sel).

- 4 Mélangez et portez à frémissement. Baissez le feu et faites cuire pendant 10 minutes. Remuez de temps en temps pour éviter que le fond n'accroche.
- 5 Après 10 minutes, vérifiez la cuisson des pommes de terre en y enfonçant une lame de couteau. Goûtez et ajoutez plus de sel si besoin.
- 6 Répartissez les pommes de terre et le mélange lait/crème dans votre plat à gratin.
- 7 Enfournez entre 1h15 et 1h30 jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.
- 8 Laissez refroidir 5 à 10 minutes, puis servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.