

GRATIN DAUPHINOIS

Janvier 2004 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ 1 œuf
- ★ 40 g de beurre (20 + 20)
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 2 pincées de noix de muscade moulue
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Plat à gratin en terre cuite, Jatte, Fouet

Préparation : 20 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,40 € (soit 0,40 € par personne)



Recette :

Dans une jatte, battre au fouet l'œuf avec la crème et le lait. Saler, poivrer et râper un peu de muscade. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C). Eplucher la gousse d'ail et frotter le plat à gratin. Le beurrer avec la moitié du beurre (20 g). Peler les pommes de terre, les couper en rondelles, les rincer et les égoutter. Disposer les rondelles de pommes de terre dans le plat, parsemer de petits dés de beurre, recouvrir du mélange à la crème, râper la noix de muscade et mettre à four chaud pour 45 minutes. Servir très chaud, de préférence en accompagnement d'une viande de veau, de bœuf ou de porc en sauce, de poulet rôti.