

## Le gratin dauphinois



Une autre façon de préparer vos pommes de terre, à déguster seul ou en accompagnement d'une viande. Pour votre proche, ce sera une purée plus onctueuse et plus raffinée et vous pourrez le mélanger avec une viande hachée (poulet, bœuf etc...).

Pour un maximum d'onctuosité, choisissez une pomme de terre à chair ferme comme la charlotte ou la bintje.

À lire: Un point de vigilance pour tout ce qui est gratiné (p. 77)







## Le gratin dauphinois

Pour 4 parts

1 kg de pommes de terre

20 cl de crème liquide

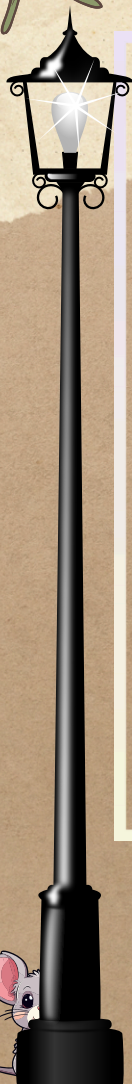
20 cl de lait

100 g d'emmental râpé (plus ou moins  
selon vos goûts)

Poivre et sel

Beurre pour beurrer le plat à gratin

Muscade si vous aimez.







1. Éplucher et laver les pommes de terre.
2. Les couper en tranches fines.
3. Préchauffer le four à 180 °.
4. Beurrer le plat.
5. Disposer deux couches de pommes de terre dans le plat et saupoudrer de fromage.
6. Continuer d'alterner deux couches de pommes de terre et une couche de fromage.
7. Terminer par une couche de fromage.
8. Mélanger la crème et le lait, puis verser le tout dans le plat.
9. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade (attention, c'est fort!).
10. Mettre au four entre 45 et 60 minutes.  
(Tester la cuisson avec une fourchette : Les pommes de terre doivent être tendres.)

