



Fiche recette

GRATIN DAUPHINOIS

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 45 mn

Ingrédients

1 kg de pommes de terre
3/4 L lait
25 cl de crème fraîche
2 gousses d'ail
Noix de muscade
Sel & poivre

1. Laver et éplucher les pommes de terre avant de les pré-cuire 15mn dans du lait.
2. Détailler les pommes de terre en rondelles fines et régulières.
3. Disposer les rondelles dans le plat en intercalant sel, poivre et ail haché, entre 2 couches de pommes de terre.
4. Recouvrir de lait chaud parfumé d'une pointe de muscade râpée.
5. Cuire 45 mn au four à +260 °C.
6. Dix minutes avant la fin de la cuisson, verser la crème fraîche et soulever délicatement les pommes de terre pour qu'elle pénètre au coeur du gratin.

Choisir une variété de pommes de terre qui ne rendent pas d'eau à la cuisson. Plus les pommes de terre sont vieilles, meilleur sera le gratin. Pour un gratin encore plus savoureux, mettre uniquement de la crème fraîche en remplacement du lait.

CONSEILS D'UTILISATION - PLAT A GRATIN DUR COMME LA PIERRE

Première utilisation : nettoyer votre plat à gratin avec une éponge douce et du liquide vaisselle, rincer et essuyer.

Préchauffage : il doit se faire à feu moyen, pendant 1 mn environ. Eviter de préchauffer à vide trop longtemps pour ne pas surchauffer le revêtement.

Cuisson : vous pouvez cuire vos préparations directement dans le plat sans ajout de matières grasses.

Entretien facile : à l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge douce suffisent.