

TECHNIQUE (S) DE BASE			GRATIN DE LEGUMES	Page : 414-416 Ambre Gelpe
DEFINITION			Préparation à base de légumes recouverts d'une fine pellicule gratinée. Le gratin est dû à une coloration de la matière grasse ou d'un amidon.	
quantités	unité	poids	Progression : Gratin dauphinois : (10 personnes)	
Ail (gousse)	pièce	1	1. Éplucher les pommes de terre. Emincer les pommes de terre (2min) et ne plus les stocker dans l'eau.	
Beurre	Kg	0,100	2. Frotter un plat à gratin avec une gousse d'ail et le beurrer grassement.	
Pomme de terre	Kg	2,000	3. Porter à ébullition le mélange de lait et de crème.	
Lait	L	1,00	4. Assaisonner les pommes de terre. Les disposer dans le plat à gratin. Ranger la dernière couche en chevauchant les tranches de manière régulière.	
Crème liquide	L	0,75	5. Remplir le plat avec le mélange lait/crème chaud.	
Sel fin	Kg	Pm	6. Enfourner à 150 °C pour 1h30 environ. La cuisson doit être douce.	
Poivre blanc	Kg	Pm		
Muscade	Kg	Pm		
Commentaires	Il existe bien des manières de confectionner un gratin dauphinois. En revanche, l'utilisation d'œufs est à exclure (inadéquation entre la durée de cuisson des œufs et celle des pommes de terre).			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
PREPARER	Tailler des pommes	Leur donner une épaisseur régulière. Utiliser des pommes de terre de type Samba ou Monalisa.
	Laver	Une fois émincées, les pommes ne doivent plus être stockées dans l'eau.
	Dresser	Il est possible de ranger les pommes du fond rapidement. S'attacher par contre à bien ranger celles au dessus.
CUIRE	Noircissement des pommes	Démarrage trop lent de la cuisson. Verser un liquide chaud pour favoriser la montée en température.
	Débordement	Plat trop rempli de crème. Compléter durant la cuisson si besoin.
	Cuisson délicate	Ne pas utiliser des températures trop élevées ou trop basses. La température de 150°C est correcte.
	Gratin fade	L'assaisonnement de départ est primordial.
	Gratin non lié	Pomme de terre émincée stockée dans l'eau (perte d'amidon).

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Gratin de pomme de terre : principe

La confection d'un gratin à base de pomme de terre doit permettre plusieurs actions conjointes :

1. La cuisson des pdt (l'eau du lait va hydrater l'amidon de la pdt, la faire gonfler et le transformer en empois d'amidon)
2. La liaison du liquide de mouillement
3. La coloration de la surface du gratin

Ces trois étapes ne peuvent se dérouler correctement qu'en présence d'un couple temps/température adapté. Une température de cuisson trop forte risquera de colorer le gratin avant sa fin de cuisson :

- 200°C le gratin va brûler avant d'avoir fini de cuire
- 150°C le gratin cuit correctement de manière douce tout en colorant
- entre 100°C et 120°C la cuisson est très longue, la coloration est impossible.

Il existe trois types de gratins :

1. les gratins de pomme de terre :

cuisson complète dans un liquide (lait/crème ou fond blanc) qui permet d'attendrir le légume, d'évaporer et de lier le liquide grâce à l'amidon et de colorer la surface

2. les gratins de légumes :

cuisson à l'étouffée (tian ou Bayaldi) qui permet l'attendrissement de la cellulose, la cuisson dans l'eau de constitution des légumes, l'évaporation progressive de cette eau (coloration)

3. les gratins à la crème :

Légumes précuits enrobés d'un velouté ou d'une crème prise (gratin à base de velouté et gratin à base de crème prise). Les légumes sont précuits. La tenue du gratin sera due à la présence d'un velouté ou d'une crème à base d'œuf. L'objectif sera la coloration lente de la surface grâce notamment au beurre fondu, au gruyère ou au fromage râpé.

Limites : Températures

Les gratins de pdt, de légumes et de légumes à la crème : 150°C pour permettre une cuisson aisée et une belle coloration, il faut une température suffisamment élevée.

Les gratins à base de crème prise : 85°C max. La présence d'œuf oblige une cuisson douce.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS *Source : Cuisine expliquée – Editions BPI – Gilles Charles*

Glaçage, laquage T 382

Purée de légumes T 408