

GRATIN DAUPHINOIS

Pour 8 personnes

Fait par : Louis de Coatpont

Le : 04/11/2020

Source recette : (*internet*)

1. ELEMENTS DE BASE

1,76 kg de pomme de terre

0,400 L de lait demi-écrémé

0,600 L de crème UHT

20 gr d'ail

PM noix de muscade

Pm gros sel

Pm thym, laurier

Eplucher et laver les pommes de terre.

Eplucher et hacher l'ail

Emincer en tranches épaisses les pommes de terre à la mandoline.

Dans une boule à thé, mettre le thym, laurier, pour infuser dans le lait et la crème. Mettre à chauffer. Ajouter l'ail haché

Pocher les pommes de terre dans le liquide chaud. Ne pas mettre de trop grosses quantités.

Avec l'amidon de la pomme de terre, il y a un risque d'accrocher et de brûler si le liquide devient trop épais

Egoutter et garder le liquide de cuisson pour le montage.

2. MONTAGE ET CUISSON DES GRATINS

0,010 kg d'ail

0,005 kg de beurre

0,200 kg de gruyère râpé

PM sel fin / poivre blanc

Frotter à l'ail et beurrer le plat.

Ranger les pommes de terre en alternant une couche de gruyère et une couche de pomme de terre.

Recouvrir avec le liquide de cuisson.

Cuire au four à 200°C pendant 30 à 35 minutes et gratiner.