Gratin dauphinois

de Mamie Jeanne

Pour 6 pers. · Préparation 25 min · Cuisson 1 h 30

Ingrédients



Pommes de terre à chair ferme
1,2 kg



Lait entier
25 cl



Crème liquide entière
25 cl



Ail
1 gousse



Beurre
30 g



Noix de muscade
1 pincée



Sel, poivre

La marche à suivre

1. Frottez le plat avec la gousse d'ail coupée en deux, puis beurrez-le.
2. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches fines de 3 mm, sans les rincer : leur amidon liera le gratin.
   surtout ne pas laver les tranches !
3. Portez le lait et la crème à frémissement avec la muscade râpée, du sel et du poivre.
4. Rangez les tranches de pommes de terre en couches serrées dans le plat, puis versez le mélange chaud qui doit affleurer.
5. Parsemez du reste de beurre en petits morceaux.
6. Enfournez 1 h 30 à 150 °C : le dessus blond foncé, la pointe du couteau sans résistance.

◎ *Servez dans le plat, à la grande cuillère : la croûte se dispute à table.*

LE SECRET DE MAMIE JEANNE

Jamais de fromage dans son dauphinois : « sinon c'est une tartiflette », tranchait-elle. Tout est dans la muscade.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre