



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Màdevise : Vite, beau et bon !*



Gratin dauphinois : le vrai !

Je vous ai déjà donné la recette d'un gratin dauphinois à ma façon, c'est-à-dire avec du fromage. Mais le vrai gratin dauphinois ne contient pas de fromage, par contre, il y a mille façons de faire le vrai gratin dauphinois : sans lait, avec une cuisson uniquement au four, ... Voici ma version, le gratin est délicieux et moelleux, les pommes de terre fondantes. Ce gratin accompagnait un rôti toscan avec une sauce aux tomates séchées et des panais rôtis au sirop d'érable dont je vous donnerai la recette prochainement.



INGREDIENTS : 4 personnes

1,2 kg de pommes de terre
300 ml de lait
300 ml de crème fraîche
2 gousses d'ail
noix de muscade
sel, poivre
Beurre

PREPARATION :

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en tranches fines de 4 mm environ. Les déposer dans une casserole, ajouter le lait, la crème, une grosse noix de beurre, du sel, du poivre et de la muscade. Bien mélanger, le liquide doit être à hauteur des pommes de terre. Porter à ébullition puis poursuivre la cuisson à feu moyen pendant une dizaine de minutes.

Remuer de temps en temps pour éviter que la préparation n'attache à la casserole. Retirer du feu et ajouter l'ail haché.

Déposer les pommes de terre dans un plat à gratin..

Préchauffer le four à 180 °C, enfourner le gratin et laisser cuire pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (tester avec la pointe d'un couteau).

Servir bien chaud.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>