

GRATIN DAUPHINOIS

1 kg de pommes de terre (belle de Fontenay ou charlotte)

33 cl de lait

33 cl de crème liquide

1 gousse d'ail

noix de muscade

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Epluchez un kilo de pommes de terre.

Ne les lavez pas mais essuyez-les avec un torchon, puis taillez-les en rondelles de 3 mm environ.

Étalez les rondelles de pommes de terre sur un torchon propre, puis saupoudrez 10 à 15 grammes de sel dessus, et pratiquez 4 ou 5 tours de moulin à poivre.

Avec les mains, massez délicatement les pommes de terre pour bien répartir le sel et le poivre.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec une gousse d'ail épluchée et grossièrement écrasée.

Baissez le feu au minimum, puis ajoutez les rondelles de pommes de terre, couvrez et laissez cuire 10 minutes.

Mieux vaut placer la casserole sur un petit feu, pour éviter que le lait ne déborde.

Ajoutez la crème liquide, ainsi qu'une bonne pincée de noix de muscade râpée.

Faites cuire, à découvert cette fois-ci, pendant environ 15 minutes sur feu doux, en mélangeant régulièrement pour empêcher les pommes de terre et la crème d'attacher.

Mélangez délicatement pour ne pas écraser les pommes de terre, surtout en fin de cuisson.

Versez les pommes de terre dans un plat à gratin.

Placez votre plat au centre d'un plat plus grand et versez de l'eau jusqu'à mi-hauteur pour une cuisson au bain-marie.

Préchauffez votre four et faites cuire à 200°C jusqu'à ce que le gratin obtienne la jolie couleur dorée que vous souhaitez (comptez une dizaine de minutes environ).

RECETTE LE JOURNAL DES FEMMES proposée par Sylvie MILHAS.

