

GRATIN DAUPHINOIS

Ingrédients :

800 g de pomme de terre (spécial four ou purée)

25 cl de crème fraîche

Sel

Poivre

25 cl de lait

3 gousses d'ail

1 pincée de muscade moulue

45 g de beurre

Préparation:

1. Penser d'abord à peler les pommes de terre mais ne pas les laver.
2. Les couper en rondelles de 3 mm environ.
3. Les essuyer dans un torchon mais ne pas les laver. Les saler et les poivrer (10 g de sel environ et 3 à 4 tours de moulin à poivre) et les masser légèrement avec la main pour faire pénétrer le sel et le poivre.
4. Dans une casserole à fond épais, mettre le lait puis ajouter les pommes de terre. Porter à ébullition, baisser le feu et couvrir. Laisser cuire 10 minutes.
5. Au bout de 10 minutes de cuisson, ajouter la crème fraîche et la pointe de muscade râpée. Continuer de cuire pendant 20 minutes, à petits bouillons, à découvert. Surveiller la cuisson afin que les pommes de terre n'attachent pas, éventuellement, si vous utilisez de la crème épaisse.
6. Frotter 4 caquelons ou un plat en verre avec la gousse

d'ail.

7. A l'écumoire, remplir les ramequins de pommes de terre, couvrir avec un peu de la crème de cuisson et disposer, en répartissant, les 40 g de beurre (environ 10 g par caquelon).
8. Finir de cuire et dorer au four (thermostat 7, 200°c environ) au bain-marie, les gratins.
9. Pour des services successifs, il suffit de conserver les pommes de terre dans la casserole et les gratiner à la demande