

LE GRATIN DAUPHINOIS



Voilà une recette professionnelle et de saison que j'ai servie des centaines de fois lorsque j'avais mon restaurant, en Normandie.

Elle peut être préparée à l'avance et servie au fur et à mesure de l'arrivée des convives ou des clients.

Son mode de cuisson préserve son onctuosité.

Surtout la respecter à la lettre !!!

Pour 4 personnes

- 750 g de pommes de terre à gratin (chair fondante)
- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- **Sel, poivre**
- 1 pincée de muscade moulue
- 40 g de beurre

MISE EN ŒUVRE



1 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 très doucement pendant 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 très petits bouillons, à découvert. Surveiller la cuisson afin que les pommes de terre n'attachent pas, éventuellement, si vous utilisez de la crème double.



- **6** Frotter 4 caquelons avec la gousse d'ail. A l'écumoire, remplir les ramequins de pommes de terre, couvrir avec un peu de la crème de cuisson et disposer, en les répartissant, les 40 g de beurre (environ 10 g par caquelon). Finir de cuire et dorer les gratins au four (thermostat 7, 200°C environ), au bain-marie.

Pour des services successifs, il suffit de conserver les pommes de terre dans la casserole et les sortir et les gratiner à la demande.
Les gratins ne seront jamais secs.

- Servir très chaud.

Pour finir... Le fromage n'est pas indispensable. Les amylases de la féculé vont faire tourner la crème et lui conférer un léger goût de fromage à la cuisson, perceptible à la dégustation.

NB : Il est, bien entendu, possible, préalablement à son ajout, de parfumer le lait en y faisant infuser thym, marjolaine, coriandre, etc ... selon le goût de chacun -

Infuser dans le lait chaud 15 minutes puis chinoiser avant ajout afin de ne pas trouver de grains, branches ou autres, dans le gratin.