



Pommes de terre

Gratin dauphinois traditionnel



1h30 **15 min** **1h15** **0** **480**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le gratin dauphinois

1.5 kg **Pomme(s) de terre**
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
100 g **Beurre doux**
3 dl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du gratin dauphinois

- 1 Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe et les passer rapidement sous l'eau.
- 2 Détailler des tranches d'une épaisseur de 3 mm à l'aide d'une mandoline.
- 3 Peler la gousse d'ail à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 2

Cuisson du gratin dauphinois

- 1 Préchauffer à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le lait dans une casserole. Ajouter la gousse d'ail. Saler et poivrer.
- 3 Porter à ébullition. Ajouter les rondelles de pommes de terre. Laisser cuire sur feu moyen pendant 10 minutes en mélangeant régulièrement à l'aide d'une spatule.
- 4 Beurrer un plat à gratin.
- 5 Egoutter les pommes de terre à l'aide d'une écumoire et les disposer dans le plat à gratin. Saler et poivrer.
- 6 Verser la crème liquide sur les pommes de terre. Compléter à hauteur avec le lait qui a servi à la cuisson des pommes de terre.

- 7 Détailler le beurre en petits dés à l'aide d'un couteau d'office et les répartir sur les pommes de terre.
- 8 Enfourner pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que le lait et la crème soient absorbés par les pommes de terre.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer le plat à gratin sur la table. Servir bien chaud.