

# Gratin dauphinois : le meilleur des meilleurs



*Recette n° 2 de Christiane, La Cordon Bleue*

**Enfin LA recette de ma maman, celle du plus fabuleux des gratins dauphinois... C'est simple à faire mais il est tellement bon que c'était un incontournable de notre restaurant !!!**

« Je ne mets ni ail ni gruyère, pas besoin ! ».

## **Ingrédients (pour 6/8 personnes) :**

- \* 2kg de pomme de terre à chair ferme (ex : Mona Lisa)
- \* 1L de lait
- \* 1/2L de crème entière liquide (type Elle et Vire en brique)
- \* sel et poivre
- \* muscade râpée



## **Préparation :**

Préchauffer le four à 200°C position chaleur tournante.

Laver les pommes de terre si elles sont sales, les éplucher puis les couper en fines rondelles régulières (2 à 3mm d'épaisseur).

Les laver et bien les égoutter.

Choisir un plat à gratin pouvant aller sur la flamme et dans le four (environ 30x40cm).

Étaler dans ce plat les pommes de terre égouttées.

Ajouter toute la crème et ajuster la quantité nécessaire avec le lait car le liquide doit bien couvrir les pommes de terre.

Mélanger avec une cuillère en bois.

Saler et poivrer. Râper un peu de muscade (3 fois).

Mélanger à nouveau.

Bien goûter le liquide pour rectifier l'assaisonnement.

Mettre le plat à gratin à feu vif jet porter à ébullition.

Il faut au moins 10 minutes pour que cela bout et pendant ce temps, il faut mélanger de temps en temps pour éviter que cela ne brûle et fasse une peau en surface.

Dès que le liquide bout à petits bouillons sur l'ensemble du gratin, arrêter et enfourner aussitôt.

Dès que cela bouillonne, enfourner aussitôt pour 35 à 45 minutes.

Ensuite surveiller régulièrement : dès que le gratin crouste, écraser-la avec une longue spatule en bois (attention c'est chaud !) et brasser un peu le dessus.

Refaire régulièrement cette opération mais stopper 10-15 minutes avant la fin de cuisson.

Au bout de 35 minutes, piquer avec un couteau.

C'est cuit quand les pommes de terre sont tendres et le liquide un peu épais.

Si c'est encore trop liquide, laisser cuire encore quelques minutes mais baisser la température à 160°C.

Laisser reposer hors du feu 10 minutes avant de servir.

**Astuces :**

Ne jamais faire de gratin avec des pommes de terre nouvelles car le gratin resterait liquide et les patates dures.

L'idéal c'est d'avoir des pommes de terre allongées et régulières.

Si le gratin croute trop tôt cela empêche de cuire les pommes de terre dessous donc bien casser la croute. Arrêter de le faire environ 10-15 minutes avant la fin de la cuisson.

Si vous faites un gratin plus petit, il faut diminuer le temps de cuisson. Au contraire si vous faites un gratin plus épais, faites cuire plus longtemps.

Je ne mets ni d'ail ni de fromage sinon c'est un gratin savoyard.

S'il en reste, on peut le garder au frigo et le faire réchauffer doucement sur le gaz en ajoutant un peu de lait.