

Starfrit : Gratin Dauphinois traditionnel

Recette pour 4 personnes

Description

Une spécialité française qui met particulièrement la pomme de terre en valeur.

Savoureuse, fondante, elle prend ici tout son sens!

Grace au <https://www.starfrit.com/fr/pro-mandoline-4>

L'astuce du chef

Dans la recette classique, vous ne trouverez pas de fromage dans le gratin Dauphinois. Mais, de plus en plus, le fromage fait son apparition dans cette recette, donc libre à vous d'en ajouter avant de le rentrer en cuisson!

Ingrédients

Gratin Dauphinois

- 2 Lb Pommes de terre yukon gold
- 5 Gousse(s) Ail
- 0.50 Tasse(s) Lait
- 1.25 Tasse(s) Crème 35% à cuisson
- 3 Branche(s) Thym

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **355 F°**

Mise en place

Épluchez les pommes de terre, réservez-les dans de l'eau froide pour éviter qu'elles noircissent.

Épluchez les gousses d'ail. Coupez-en une en deux, hachez finement le reste.

Hachez les feuilles de thym (au dernier moment, pour qu'elles ne noircissent pas trop).

Gratin Dauphinois

Prenez les morceaux d'ail coupés en deux, puis frottez abondamment le fond et les côtés de votre plat à gratin.

Ensuite renouvelez l'opération avec un morceau de beurre.

À l'aide d'une mandoline, détaillez les pommes de terre en rondelle (1 mm d'épaisseur), rassemblez toutes les rondelles dans un bol.

Assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez le thym et l'ail haché. Versez dessus les produits laitiers.

Ensuite, avec les mains, séparez toutes les rondelles une à une pour être sûr qu'elles soient toutes

bien décollées les unes des autres. Mélangez bien à nouveau pour que les assaisonnements se diffusent bien.

Rangez ensuite les rondelles de pommes de terre dans votre plat à gratin préalablement préparé, couche par couche.

Il ne vous reste plus qu'à verser le surplus de sauce qui vous reste dans le bol. Si le liquide n'arrive pas à hauteur des pommes de terre, ajoutez de la crème.

Enfournez votre plat pour environ 45-50 minutes. Votre couteau doit pouvoir facilement transpercer l'épaisseur des couches de pommes de terre pour considérer une bonne cuisson.

Celui-ci aura normalement pris une belle coloration dorée.

Bon appétit!