

Recettes de cuisine françaises diverses

Gratin dauphinois à la Girardet

Ingrédients pour 4 personnes

- 700 gr de pommes de terre
- 1/2 litre de lait
- 2 dl de double crème suisse (à défaut crème entière épaisse)
- 1 petite gousse d'ail
- 40 gr de beurre
- Sel
- Poivre
- Piment de Cayenne
- Noix de muscade

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 heure et demie

Peler les pommes de terre et les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

Attention, ne pas laver les pommes de terre afin de conserver leur amidon utile pour la suite de la recette.

Eplucher, dégermer et couper très finement la gousse d'ail.

Déposer les pommes de terre dans une casserole et verser l'ail dessus.

Ajouter le lait de manière à juste couvrir les rondelles de pommes de terre.

Saler, poivrer, râper un peu de muscade et ajouter quelques pincées de piment de Cayenne.

Bien mélanger et cuire à feu assez fort 4 à 5 mn jusqu'à ce que le lait se lie avec l'amidon des pommes de terre.

Ajouter la moitié de la double crème et chauffer jusqu'au premier bouillon.

Graisser un plat à gratin et y verser les pommes de terre avec le lait.

La couche de pommes de terre ne doit pas excéder 2 cm d'épaisseur.

Ajouter l'autre moitié de la double crème et mélanger, si possible avec la main de manière à bien répartir la crème.

Parsemer de quelques noisettes de beurre à la surface du plat.

Préchauffer le four à 160° sur la position 'air pulsé'.

Enfourner dans le bas du four pour une heure et demie.