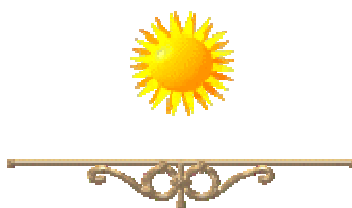


Fiche recette 103

Gratin Dauphinois.

(Plat végétarien). Il en existe plusieurs recettes, avec ou sans fromage et œufs. Le vrai Gratin dauphinois ne contient ni fromage, ni œufs.



1 - Recette avec fromage mais sans œufs. Préparation : 30 minutes - Cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 4 personnes. - 400 g de pommes de terre (12), 1/4 l de lait entier, 1/4 l d'eau, 1 + 1/2 gousses d'ail coupées, 10 cl de crème fraîche, 200 g de gruyère râpé, 2 feuilles de laurier, sel, muscade et poivre

Préparation et cuisson. Préchauffer le four à 190°. Laver et peler les pommes de terre. Les couper en fines tranches et les mettre à cuire dans une grande casserole avec l'eau, le lait, l'ail coupé et le laurier. Saler et porter à ébullition en surveillant. Maintenir à feu moyen pendant 10 m en remuant de temps en temps. Quand les pommes de terre sont cuites, les égoutter, en répartir la moitié dans un plat à gratin. Saupoudrer de muscade. Napper avec la moitié de la crème puis du fromage. Saler et poivrer légèrement. Recommencer avec une seconde couche. Enfourner. Laisser cuire et dorer environ une heure en surveillant. Servir avec une salade croquante aromatisée au vinaigre balsamique.

2 - Recette avec œufs mais sans fromage. Préparation : 10 minutes - Cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour 4 personnes. - 400 g de pommes de terre, 2 œufs, 1/2 l de lait entier, 2 gousses d'ail coupées, 15 cl de crème, 50 g de beurre, sel et poivre.

Préparation et cuisson. Préchauffer le four à 190°. Laver et peler les pommes de terre. Les couper en fines tranches, les saler et les poivrer. Préparer le nappage en battant ensemble les œufs, le lait et la crème. Frotter d'ail et beurrer un plat à gratin, si possible en terre vernissée. Répartir les pommes de terre dans le plat, en couche très mince. Napper avec une partie de la préparation. Recommencer avec une autre couche, jusqu'à épuisement. Parsemer de beurre et enfourner à four doux. Laisser cuire et dorer environ 45 minutes en surveillant. Les pommes de terre doivent rester tendres quand on pique le gratin en fin de cuisson. Servir très chaud avec une salade croquante aromatisée au vinaigre balsamique.