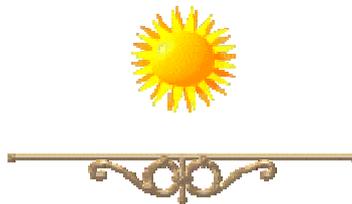


## Fiche recette 121

### Le véritable Gratin Dauphinois au Beurre.

(Plat végétarien). Préparation : 30 minutes - Cuisson : 45 minutes.

*C'est le vrai Gratin dauphinois selon la recette authentique et traditionnelle d'Elisabeth.*



#### Ingrédients pour 4 personnes.

400 g de pommes de terre de taille moyenne, bien fermes et un peu farineuses, 250 de bon beurre (au moins, car ce n'est pas un plat de régime), 2 gousses d'ail coupées, de la noix muscade, quelques feuilles de laurier, du sel et du poivre.

#### Réalisation.

Préchauffer le four à 190 °. Beurrer et ailler un plat à gratin. Mais garder un peu d'ail pour le gratin. Laver, sécher, et peler les pommes de terre puis utiliser l'économiseur pour les trancher extrêmement finement. Faire fondre une plaquette d'au moins 250 g de beurre, c'est la base de la recette. Dans le plat à gratin, déposer une couche de tranches de pommes de terre en les superposant à demi, comme des tuiles. Verser dessus un peu du beurre fondu, et poser une feuille de laurier et un peu d'ail. Saupoudrer de muscade, de sel et de poivre. Et recommencer, une couche de pommes de terre, un mouillage au beurre, sans oublier feuille de laurier, ail, muscade, sel et poivre. A la fin, lorsque l'on appuie la paume de la main sur le gratin, ça doit faire apparaître le beurre.

Mettre au four, et attendre car trois bons quarts d'heure sont nécessaire pour que le gratin gratine. Pour vérifier la cuisson, y enfoncer la lame d'un couteau. Si ça rentre *comme dans du beurre*, c'est bon. Servir dans le plat de cuisson brûlant, et savourer aussi les compliments. - Elisabeth