

## gratin dauphinois

La vraie recette, avec juste ce qu'il faut d'ail.

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Pour 6 personnes

**750 g de pommes de terre à chair ferme :**

**BF15, charlotte, roseval**

**1/2 litre de lait**

**2 cuil. à soupe bombées de crème fraîche épaisse**

**2 gousses d'ail**

**6 pincées de noix muscade râpée**

**1 noix de beurre**

**sel, poivre**

(Terrine Samie Porcelaine, torchon Le Bon Marché.)

**1. Allumez** le four, th. 5 (150 °C). Pelez les gousses d'ail et passez-les au presse-ail au-dessus d'une grande casserole. Ajoutez le lait et la crème et portez à ébullition sur feu doux.

**2. Pelez** les pommes de terre, lavez-les et épongez-les. Coupez-les en très fines rondelles dans un robot muni de la râpe à chips ou sur une mandoline. Ajoutez-les dans la casserole avec sel, poivre et noix muscade. Laissez cuire 5 mn, en tournant délicatement les pommes de terre,

**3. Beurrez** un grand plat à four ou deux petits, versez-y les pommes de terre et égalisez la surface à la spatule. Glissez le plat au four et laissez cuire 45 mn environ, jusqu'à ce que la surface du gratin soit blonde. Servez chaud dans le plat de cuisson.

**L** La précuisson dans le lait, sur le feu, permet aux pommes de terre de libérer leur féculé, elles s'enrobent ainsi d'une sauce plus veloutée et cuisent plus rapidement au four.

les fiches-cuisine **ELLE**

Réalisation Elisabeth Scott.  
Photos Nathalie Carnet.