

LA RECETTE DU GRATIN DAUPHINOIS

Temps de préparation : 15 minutes | Temps de cuisson : 2 heures



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,5 kg de pommes de terre « mona lisa » ou BF15
- 2 gousses d'ail
- 3 pots de yaourt de lait frais entier
- 3 pots de yaourt de crème
- 1 tablette de bouillon de légumes
- 2 pincées de noix de muscade moulue
- Sel, poivre

> **Etape 1 :** Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6)

> **Etape 2 :** Eplucher les pommes de terre. Les couper en tranche de 2 à 3 mm d'épaisseur. Essuyer les morceaux de pomme de terre dans un torchon propre avant de les répartir dans un grand plat à gratin.

> **Etape 3 :** Eplucher et hacher les gousses d'ail. Dans une casserole, verser le lait, la crème, le bouillon, la muscade, le sel et le poivre. Porter à ébullition en surveillant.

> **Etape 4 :** Verser cette préparation sur les pommes de terre et recouvrir de papier aluminium.

> **Etape 5 :** Enfourner le plat pendant 1 heure. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 1 heure, en surveillant le degré de dorure du gratin.

> **Etape 6 :** Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau au cœur du gratin. Elle ne doit rencontrer aucune résistance. Servir chaud à la sortie du four.

Variante : il est possible d'ajouter 50 grammes de fromage râpé 20 minutes avant la fin de la cuisson afin qu'il gratine. Ajouter des fines tranches de céleri boule est également un petit plus.