

## Gratin de pommes de terre façon Dauphinois<sup>1</sup>



La recette traditionnelle préconise des pommes de terre à purée ou des pommes de terre à chair tendre. Personnellement, je préfère des pommes de terre à chair ferme comme la Belle de Fontenay ou la Charlotte.

Avec ou sans gruyère... Avec ou sans ail... 100% crème fraîche ou 50% lait/ 50% crème fraîche... Pré-cuisson des pommes de terre dans le lait ou pas,... Lait entier, ½ écrémé ou écrémé... Crème fraîche entière ou légère (12%, 15%, 20%, voire 40%),...

Il existe même une déclinaison minimaliste : pommes de terre et gruyère, sans lait, sans crème et sans pré cuisson.

Personnellement, j'ai fait le choix du lait ½ écrémé, de la crème légère liquide et de ne pas mettre de gruyère pour la stérilisation.

Il sera toujours temps de les gratiner au four avec du gruyère râpé, d'autant qu'il n'y a pas superposition de couche avec les moules "Gourmet".

Un gratin dauphinois est toujours meilleur le lendemain, voire le surlendemain lorsqu'il est réchauffé.

**Variantes :** Gratin Savoyard avec du Beaufort, Gratin forézien avec du Comté, Gratin normand avec une fondue de poireaux et des oignons,...

### Stérilisation 2h00 à 100°

#### Ingrédients pour 12 weck "Gourmet" de 300 ml

- 2 kg de pommes de terre "Belle de Fontenay" émincées en rondelles de 2 mm d'épaisseur
- 1 litre de lait entier (UHT ½ écrémé si stérilisation)
- 50 centilitres de crème fraîche entière (UHT liquide si stérilisation)
- 3 gousses d'ail pelées et finement hachées
- 200 grammes de gruyère râpé
- Noix de muscade râpée
- Beurre
- Sel
- Poivre blanc



#### Préparation

- Préchauffer le four à 200°.
- Peler, dégermer et ciseler les gousses d'ail.
- Éplucher, laver, égoutter soigneusement les pommes de terre.
- Émincer les pommes de terre en fines rondelles à l'aide d'une mandoline (2 mm d'épaisseur).
- Ne pas les rincer sous l'eau après les avoir coupées, la fécule (amidon) aide à la liaison du gratin.
- Les réserver au fur et à mesure dans un faitout et les recouvrir avec le lait froid.
- Mettre le faitout (lait & pommes de terre) à chauffer et porter lentement à ébullition.
- Aux  $\frac{2}{3}$  de la cuisson, ajouté l'ail ciselé, le sel, le poivre et les râpures de muscade.
  - ✓ Pour la stérilisation j'ai fait le choix d'ajouter l'ail directement au lait.
  - ✓ L'idéal serait de beurrer chaque moule et de les frotter l'ail, mais pour une stérilisation en petits pots, je suis allée au plus simple.
- Baisser le feu et laisser cuire environ 6 à 8 minutes en remuant régulièrement pour éviter que les pommes de terre attachent au fond.
- Égoutter les pommes de terre.

- Vérifier l'assaisonnement. Rectifier si nécessaire.
- Disposer les pommes de terre dans les moules et napper copieusement avec la crème liquide. Le liquide doit arriver à hauteur des pommes de terre.
  - ✓ Si crème fraîche entière trop épaisse, détendre la crème avec 30 centilitres du lait de cuisson.
  - ✓ Dans un moule à gratin, il convient d'alterner les couches : Pommes de terre/Crème fraîche/Gruyère râpé.
  - ✓ Pour la stérilisation, j'ai fait le choix de ne pas ajouter le gruyère, mais de l'ajouter au moment du passage au four avant de le servir.
- Parsemer de petits morceaux de beurre sur le dessus de chaque moule.
- Baisser le four à 150°/160°.
- Bien essuyer le rebord des moules (plus difficile à la sortie du four) et enfourner les moules pendant 1h15 voire 1h30. Le gratin est meilleur s'il cuit doucement et longtemps, garantissant ainsi un fondant exquis.
- Piquer les pommes de terre pour vérifier leur cuisson, elles doivent être fondantes.
- Vérifier la propreté du rebord des moules, mettre les couvercles et les joints et procéder au traitement thermique à 100° pendant 2h00.
- Au moment de servir, battre un œuf avec de la crème et verser le mélange sur les moules.
- Ajouter du gruyère râpé et gratiner au four environ 10 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

