

Le Gratin Dauphinois Parfait

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (type Monalisa ou Charlotte)
- 50 cl de crème liquide entière (30% MG)
- 25 cl de lait entier
- 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre
- Sel, poivre du moulin et une pincée de noix de muscade

Matériel nécessaire

- Un plat à gratin
- Une mandoline ou un couteau bien aiguisé
- Une casserole
- Un économe

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles fines et régulières (environ 3 mm).
- Frottez l'intérieur du plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux, puis beurrez généreusement le plat.
- Dans une casserole, portez à ébullition le mélange lait, crème, sel, poivre et noix de muscade.
- Disposez les rondelles de pommes de terre dans le plat, puis versez le mélange chaud par-dessus jusqu'à hauteur.
- Enfourez pendant 50 à 60 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et les pommes de terre fondantes à cœur.

Conseils de chef pour réussir

- Ne lavez pas les rondelles de pommes de terre après les avoir coupées pour conserver l'amidon naturel qui lie la sauce.
- Pour une croûte plus gourmande, vous pouvez ajouter un peu de fromage râpé (comté ou emmental) sur le dessus en fin de cuisson.

- Laissez reposer le gratin 10 minutes hors du four avant de servir pour une meilleure tenue et une texture fondante.