

Gratin Dauphinois – vs Paulux



En rondelles alternées avant nappage



Le plat final

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 1H



500g PDT en rondelles



20cl de crème liquide



25cl de lait



25g de beurre



4 gousses d'ail



Pincée de muscade



Tomme en lamelles



2 càs huile d'olive

Préparation

1. Préchauffez le four à TH.6-7 – 200°C.
2. Epluchez les pommes de terre, rincez-les et coupez-les en rondelles assez fines.
3. Option 1 : Vous pouvez pré cuire les PDT avec le lait.. Arrêter à la première ébullition.
4. Pelez les gousses d'ail. Les couper en deux et enlever le germe.
5. Frottez un plat à gratin avec une gousse d'ail et beurrez-le. Ici plat rond de 21 cm.
6. Couper les autres gousses finement, réserver.
7. Disposez une couche de pommes de terre dans le plat, salez, poivrez, ajoutez un peu de muscade. Parsemer de l'ail coupé en petits morceaux ainsi qu'un film d'huile d'olive.
8. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des pommes de terre.
9. Versez la crème et le lait (le mélange doit recouvrir les pommes de terre)
10. Rajoutez des tranches fines de tomme de Savoie sur le dessus. Enfournez.
11. Cuire environ 1 H pour que les PDT soient confites. Surveillez la dorure.
12. Servez très chaud. Accompagnement : Rondelles sautées de filet mignon de porc.

Nota : Ici, pour 500g de PDT, cela fait 3 couches, alternées avec l'ail, finies avec des herbes et des lamelles de tomme.

* * * 8 juillet 2020 * * *