LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Le gratin dauphinois

Pour 6 personnes | **Très facile**

85 min | **0.96€ La portion** (prix indicatif)

Le gratin dauphinois, ou pommes de terre à la dauphinoise, c'est LE plat classique familial, c'est également LE plat inratable par excellence !
Il existe une multitude de versions de gratins dit « dauphinois » alors qu'ils n'ont de Dauphinois que le nom.Le vrai gratin dauphinois se fait avec les ingrédients de base suivants : des pommes de terre, du lait et de la crème (auxquels on ajoute de l'ail, sel, poivre, beurre et parfois muscade pour l'assaisonnement) et c'est tout.

Les ingrédients

- **1 gousse** de Ail
- **400 ml** de Lait demi écrémé
- **20 g** de Beurre doux
- **330 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **1 kg** de Pomme de terre rouge

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 70 min | **Attente :** 0 min

1. Coupez la gousse d'ail en deux.
   Avec une moitié de gousse d'ail, frottez votre plat à gratin, hachez l'autre moitié de la gousse d'ail.
2. Mettez 40 cl de lait à bouillir avec la moitié de l'ail pressé, le sel et le poivre
   Préchauffez votre four à 180°.
3. Épluchez les pommes de terre, lavez les et coupez les en fines rondelles (si vous avez une mandoline, utilisez là, sinon, faites des rondelles au couteau de 2 mm d'épaisseur environ).

Ne les passez pas sous l'eau après les avoir coupées, l'amidon participe à la liaison du gratin.

4. Mettez les pommes de terre émincées dans la casserole de lait, baissez le feu et laissez cuire une dizaine de minutes en remuant régulièrement pour éviter que les pommes de terre accrochent au fond.
5. Versez le tout (pomme de terre + lait) dans le plat à gratin et ajoutez 40 cl de crème.
6. Répartissez du beurre en petits morceaux sur le dessus, baissez votre four à 160° et enfournez pendant 1h. Votre gratin sera meilleur s'il cuit tout doucement, pendant longtemps, piquez les pommes de terre pour vérifier leur cuisson, elles doivent être fondantes.
7. Votre gratin peut être réchauffer le lendemain :)