



Gratin dauphinois

Recette réalisée avec



Une crème
entière goûteuse,
douce et
onctueuse



10 personnes

0,53€ HT / portion



Gratin dauphinois

- 8,5 kg de pommes de terre Amandine ou Pompadour
- 30 g de pulpe d'ail
- Beurre doux
- 1,75 L de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
- 1,75 L de **Crème liquide 35,1% MG Baignes**
- 500 g de comté ou emmental râpé (facultatif)
- 3 g de muscade moulue
- 4 g de poivre moulu
- 70 g de sel fin
- 30 g de fécule de pomme de terre

Choisissez une pomme de terre à chair fondante de type Pompadour ou Amandine. Les laver, les éplucher puis les découper en tranches assez fines (de l'épaisseur d'une tranche de jambon). Dans une sauteuse, faire suer la pulpe d'ail dans le beurre en ajoutant la muscade et le poivre. Ajouter le lait, la crème et le sel puis amener le mélange jusqu'à un léger frémissement.

Pendant ce temps répartir les pommes de terre en lamelles dans les bacs gastronomes en ne dépassant pas les $\frac{2}{3}$ de la hauteur du récipient. Dès que le mélange lait et crème frémit, ajouter en remuant avec un fouet la fécule préalablement délayée dans un peu d'eau. Répartir cette préparation sur les pommes de terre. Si vous préférez le gratin avec du fromage râpé, le saupoudrer sur les pommes de terre nappées avec l'appareil.

Préchauffer le four à 180°C en mixte avec 20 % de vapeur. Enfourner et cuire 1h00. Si au $\frac{2}{3}$ de la cuisson la coloration est déjà généreuse, baisser le four à 150°C. Pour les établissements en service sur place ou en liaison chaude, maintenir le gratin à 80°C en sec jusqu'au moment du service. Pour les cuisines en liaison froide, refroidir le produit de 63°C à 10°C en moins de deux heures.

Astuce du chef

Pour une note festive incorporer une poêlée de cèpes frais avec les pommes de terre avant cuisson.