

# Gratin Dauphinois

## Plat chaud



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson/repos : 45 min

Calories par portion : 373.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 33.21

## Les ingrédients

- 1.5 kg Pomme de terre au four
- 3.0 u Jaune d'oeuf
- 50.0 cl lait demi écrémé
- 50.0 cl Crème liquide 30pc
- 80.0 gr Gruyère rapé
- 1.0 u gousse ail
- 1.0 p Noix de Muscade
- 2.0 p Beurre
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

## Préparation des pommes de terre

Épluchez les pommes de terre et coupez les en rondelle à l'aide d'une mandoline. Les rondelles de pommes de terre doivent avoir une épaisseur moyenne de 3-4 mm.

Épluchez l'ail et frottez les bords du plat avec.

Préchauffer le four à 200°C (Th7)

## Préparation du gratin

Étaler dans un plat une couche de pommes de terre, puis une couche de gruyère et ainsi de suite. Terminez par une couche de gruyère.

Dans une casserole, mélangez le lait et la crème fraîche pour les faire tiédir. Ajoutez la muscade. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'oeufs en fouettant vigoureusement. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.

Versez la crème sur la gratin.

### **Cuisson**

Enfourner et faire cuire pendant 45 minutes.

15 minutes avant la fin de la cuisson, mettre une feuille de papier d'aluminium pour éviter que le gratin ne s'assèche.

### **Présentation**

A proposer avec une salade assaisonnée à l'huile de noix.