

LA MEILLEURE RECETTE DE GRATINS

# GRATIN FONDANT DE POMMES DE TERRE



De fines rondelles de pommes de terre disposées successivement, de la crème et du fromage : voici la recette classique du gratin de pommes de terre ! En accompagnement ou en plat principal, il vous ouvrira l'appétit en parfumant délicatement votre cuisine.

## INGRÉDIENTS

(pour 4 à 6 personnes):

- » 400 g de crème liquide
- » 3 feuilles de laurier
- » Noix de muscade
- » Sel marin, poivre
- » 1 grosse gousse d'ail
- » 1 kg de pommes de terre à chair ferme ou farineuse
- » 150 g de fromage à pâte intense (par ex. gruyère)
- » 50 g de beurre

- 01.** Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
- 02.** Dans une casserole, verser la crème liquide, les feuilles de laurier, 2 à 3 pincées de noix de muscade fraîchement râpée, 1 à 2 c. à café de sel marin et du poivre, éplucher l'ail et l'écraser. Porter brièvement le tout à ébullition, puis réduire immédiatement le feu et laisser mijoter 15 minutes en remuant de temps en temps.
- 03.** Pendant ce temps, éplucher et couper en fines rondelles les pommes de terre. Râper le fromage. Frotter le plat à gratin avec la moitié du beurre. Retirer les feuilles de laurier de la préparation.
- 04.** Disposer environ  $\frac{1}{4}$  des rondelles de pommes de terre sur le fond du plat à gratin. Verser 1 louche de préparation sur les pommes de terre et ajouter une deuxième couche de pommes de terre. Recommencer



jusqu'en haut du plat et finir sur une couche de pommes de terre sans oublier de verser le reste de la crème. Ajouter quelques noix de beurre puis le fromage râpé.

- 05.** Faire cuire dans le four chaud (niveau du milieu) pendant 40-45 minutes en surveillant la coloration. Le gratin est prêt s'il est bien doré et les pommes de terre moelleuses.

**BON APPÉTIT !**