

# Le Véritable Gratin Dauphinois : La Recette Traditionnelle

---

## Ingrédients pour 1 kg de pommes de terre

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (type Charlotte, Monalisa ou Amandine)
- 500 ml à 600 ml d'un mélange de crème liquide entière (30% MG) et de lait entier
- 1 gousse d'ail
- Sel fin et poivre du moulin
- Une pincée de muscade fraîchement râpée

## Préparation des ingrédients

- Frottez généreusement l'intérieur de votre plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles régulières de 2 à 3 millimètres d'épaisseur.
- Important : ne lavez surtout pas les rondelles après la découpe pour conserver l'amidon nécessaire à la liaison de la sauce.
- Faites chauffer le mélange crème et lait avec le sel, le poivre et la muscade dans une casserole jusqu'à frémissement.

## Cuisson et service

- Préchauffez votre four à 150°C - 160°C.
- Disposez les rondelles de pommes de terre dans le plat frotté à l'ail.
- Versez le mélange crème/lait chaud sur les pommes de terre.
- Enfournez pour une durée de 1h30 à 1h45 jusqu'à obtenir une texture fondante à cœur.
- Laissez reposer le gratin 10 minutes à la sortie du four avant de servir pour stabiliser la sauce.

## Les règles d'or du chef

- Le véritable gratin dauphinois traditionnel ne contient pas de fromage râpé.
- La liaison naturelle est obtenue uniquement grâce à l'amidon des pommes de terre et à la crème.
- L'utilisation de pommes de terre à chair ferme garantit une excellente tenue à la découpe.