



Recette de saison

Gratin dauphinois



Difficulté

3/5



Préparation

20 minutes



Cuisson

35 minutes

Recette de Sébastien Chesneau



Ingrédients pour 4 personnes

600 gr de pommes de terre Laurette,
400 gr de carottes,
100 gr de bacon (Allumettes et quelques tranches),
10 cl de crème liquide entière,
80 cl de lait demi-écrémé,
2 gousses d'ail,
1 branche de thym,
Piment d'Espelette,
Herbes de Provence,
Sel et poivre.

1

Épluchez les pommes de terre, grattez les carottes et les laver. Découpez en rondelles de 3/4 mm. Mettez à bouillir 80 cl de lait demi-écrémé dans une grande casserole. Ajoutez les aromates et quelques pincées de sel. Dès ébullition, ajoutez les pommes de terre et les laisser cuire pendant 20 minutes à feu doux.

Pendant la cuisson des pommes de terre, mettez à cuire les rondelles de carotte en cocotte minute pendant 8 à 10 minutes.

2

Préchauffer le four à 190°C. Beurrez les parois intérieur de l'emporte pièce, posez celui-ci sur du papier sulfurisé, posé sur deux feuille de papier d'aluminium.

3

Réalisez une première rangée de rondelles de pomme de terre et saupoudrez au dessus de celle-ci de l'ail haché. Ensuite la mise en place d'une couche de rondelle de carotte et par dessus une couche de rondelle de PD. Répandez et répartissez les 10 cl de crème liquide entière et le lait de cuisson afin de recouvrir une bonne partie des légumes. On finalise ce gratin en déposant la dernière couche de rondelles de carotte.

4

Enfournez à 190° pendant 30 à 40 minutes, à surveiller. Laissez reposer 30 minutes avant de servir

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

