

# Le Gratin Dauphinois Traditionnel Inratable

---

## Les ingrédients essentiels

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

## La préparation pas à pas

- 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 fines et régulières de 3 mm d'épaisseur.
- Ne lavez surtout pas les rondelles après la découpe pour conserver l'amidon, essentiel pour lier la sauce.
- Disposez les rondelles dans le plat en assaisonnant chaque couche avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

## Les secrets de cuisson

- Versez le mélange de lait et de crème sur les pommes de terre jusqu'à hauteur.
- Enfournez dans un four préchauffé à 150°C-160°C.
- Laissez cuire lentement pendant 1h30 à 2h pour permettre à l'amidon de cuire à cœur.
- Rappel : Le gratin dauphinois traditionnel ne contient pas de fromage râpé sur le dessus.

## Le service parfait

- Vérifiez la cuisson : la lame d'un couteau doit s'enfoncer dans les pommes de terre sans aucune résistance.
- Assurez-vous que le dessus est bien doré.
- Laissez reposer le gratin 10 à 15 minutes à la sortie du four avant de servir pour que la texture s'affermisse.