GRATIN DAUPHINOIS

Originaire de la région du Dauphiné ??, le Gratin Dauphinois est un plat traditionnel et généreux qui célèbre la simplicité et la gourmandise. Il se compose de fines rondelles de pommes de terre ?, lentement cuites dans une crème onctueuse ? parfumée à l'ail ? et parfois agrémentée d'une touche de muscade ?.

Infos

- **Temps de préparation**: 25 mins
- **Temps de cuisson**: 40 mins
- **Portions**: 8

Ingredients

- 1 cuillère à soupe de beurre non salé
- 8 onces de fromage Gruyère
- 2 1/2 livres de pommes de terre Yukon Gold
- 3 gousses d'ail
- 2 tasses de crème épaisse
- 2 tasses de lait entier
- 1 cuillère à café de sel casher
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade moulue
- 2 feuilles de laurier séchées

- 1 cuillère à café de feuilles de thym frais

Préparation

Etape 1
Placer une grille au milieu du four et chauffer le four à 350°F. Enduire un plat de cuisson de 9x13 pouces ou un autre plat de cuisson de 4 pintes avec 1 cuillère à soupe de beurre non salé. Râper 8 onces de fromage Gruyère sur les grands trous d'une râpe (environ 2 tasses).

Etape 2
Éplucher 2 1/2 livres de pommes de terre Yukon Gold, enlever les imperfections, les couper en rondelles d'un quart de pouce d'épaisseur et les placer dans une grande casserole. Hacher 3 gousses d'ail. Ajouter l'ail haché, 2 tasses de crème épaisse, 2 tasses de lait entier, 1 cuillère à café de sel kosher, 1 cuillère à café de poivre noir, 1/2 cuillère à café de noix de muscade et 2 feuilles de laurier séchées. Porter à ébullition à feu moyen. Laisser mijoter, en remuant souvent, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à la fourchette mais encore légèrement fermes, 5 à 7 minutes. Retirer et jeter les feuilles de laurier.

Etape 3
À l'aide d'une cuillère à trous, transférer la moitié des pommes de terre dans le plat de cuisson préparé et les disposer en une couche uniforme. Recouvrir de la moitié du fromage râpé. Disposer le reste des pommes de terre sur le fromage en une couche régulière. Verser environ 2 tasses du mélange de crème sur les pommes de terre, en s'arrêtant juste en dessous de la couche supérieure. (Ne pas utiliser tout le mélange de crème.) Recouvrir du reste du fromage.

Etape 4
Cuire au four jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et facilement percées avec un couteau jusqu'au fond du plat de cuisson, 40 à 45 minutes. Garnir d'une cuillère à café de feuilles de thym frais et laisser refroidir au moins 15 minutes sur une grille avant de servir.