

# Le Gratin Dauphinois Traditionnel : L'Art de la Cuisson Fondante

---

## Ingrédients nécessaires

- 1 kg de pommes de terre (variétés à chair ferme ou fondante : Monalisa, Charlotte ou Agata)
- 500 ml de crème entière liquide (minimum 30% de MG)
- 250 ml de lait entier
- 1 gousse d'ail
- Beurre (pour le plat)
- 10g de sel, poivre du moulin et noix de muscade fraîchement râpée

## Préparation des pommes de terre

- Trancher les pommes de terre finement (environ 3 mm d'épaisseur) à la mandoline pour assurer une cuisson homogène.
- Ne jamais laver les rondelles après découpage : l'amidon est indispensable pour garantir la liaison naturelle de la sauce.

## Montage et assaisonnement

- Frotter généreusement le plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux avant de beurrer le plat.
- Disposer les rondelles de pommes de terre dans le plat.
- Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
- Verser le mélange de crème et de lait sur les pommes de terre.
- Rappel : La recette traditionnelle ne contient ni fromage (gruyère/emmental) ni œufs.

## Cuisson et service

- Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5-6).
- Enfourner pour une durée de 1h30 à 1h45 afin d'obtenir une texture confite et fondante.
- Vérifier la cuisson : le gratin est prêt lorsque la lame d'un couteau s'enfonce sans résistance et qu'une croûte dorée s'est formée sur le dessus.