

Gratin de pommes de terre dauphinois- à l'Emmental



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



Ingrédients

1 kg pommes de terre
200 g de [fromage d'Emmental](#)
100 g crème
15 cl lait
30 g beurre
1 gousse d'ail
sel, poivre,
muscade

Préparation

Pelez et émincez les pommes de terre à 3 mm d'épaisseur. Ailiez et beurrez grassement un plat à four assez creux. Rangez les pommes de terre par lits soigneusement superposés (ne pas dépasser les 2/3 du plat) en interposant l'Emmental. Mélangez crème et lait. Assaisonnez généreusement de sel, poivre et muscade. Nappez le plat des pommes de terre et beurrez la surface émergée. Enfourniez 1 heure à 180°. A partir de la première heure, réduisez la chauffe à 150°. Servez en garniture de viandes grillées, rôties ou poêlées. On peut remplacer la crème par du fromage blanc gras et fraîchement égoutté.

Bien que les Dauphinois prétendent que leur gratin ne contient pas de fromage, beaucoup de montagnards en emploient, mais il s'agit de fromage frais de ménage, qui remplace la crème. C'est une question de moyens et d'habitude.