

pique-assiette

Le vrai gratin dauphinois, par Gilles Dupont

21 janvier 2017

Accompagnement pour 4 personnes

1.2 kg de pommes de terre farineuses (bintje ou agria)

½ litre de lait entier

½ litre de crème entière

1 gousse d'ail

Beurre ou huile d'olive

Sel

Eplucher la gousse d'ail, retirer le germe et l'écraser d'un coup sec avec la lame d'un couteau ou le cul d'une casserole.

Eplucher les pommes de terre. Les rincer brièvement sous l'eau froide.

A l'aide d'une râpe mandoline, les tailler en tranches de 2 mm d'épaisseur.

Les mettre dans une large casserole (type sauteuse), ajouter le lait et la crème, assaisonner avec le sel et ajouter la gousse d'ail.

Porter à ébullition, baisser le feu et cuire à petits bouillons pendant 8 minutes. Couvrir, retirer du feu, et laisser reposer 8 minutes.

Graisser un grand plat à gratin avec le beurre ou l'huile, récupérer les pommes de terre avec une écumoire, répartir dans le plat, ajouter la liaison (sans la gousse d'ail), et glisser pour 45 minutes dans le four préchauffé à 180°.

Lorsque le dessus est bien doré, le gratin est prêt.

Eteindre le four et laisser reposer le gratin un quart d'heure avant de déguster.

Le vrai gratin dauphinois et les autres

Jamais de fromage dans le gratin dauphinois ! Sinon, c'est un gratin de pommes de terre, ou un gratin savoyard. Le véritable gratin dauphinois se distingue par sa simplicité : du lait (et de la crème), des patates, de l'ail, du sel, et basta.

Le bon choix de la patate

Un gratin réussi, c'est un gratin moelleux, confit, onctueux. Pour obtenir cette texture, il est important d'opter pour une patate à chair farineuse, riche en amidon. Eviter les patates à chair ferme, et encore plus les patates nouvelles, pauvres en amidon. Elles risqueraient de nager dans la liaison.

Le bon choix des récipients

Pour que le gratin puisse cuire de manière homogène, il faut prévoir une large casserole et un grand plat à gratin. Dans le plat, la couche de pommes de terre ne doit pas dépasser les 4 cm. Cela garantit une cuisson homogène et une large couche gratinée. Eviter les petits plats à bords hauts, type plat à soufflé : les pommes de terre cuiront moins bien et la surface gratinée sera toute petite.

Ail : les trois écoles

Les tenants du vrai gratin dauphinois font infuser leur gousse d'ail dans la liaison. Mais d'autres préfèrent frotter le plat à gratin avec la gousse, pour un parfum plus discret. Les amoureux de l'ail n'hésitent quant à eux pas à presser la gousse d'ail directement dans la liaison. Et les fadas d'ail à en presser plusieurs...

Cuisson : deux possibilités

Certains démarrent la cuisson de leur gratin à cru, en versant les tranches de patates directement dans le plat, avec la liaison. Cette méthode demande toutefois davantage de temps : pour obtenir un résultat fondant et

confit, il faut cuire le gratin environ 3 h à 140°.

En précuisant les patates, on gagne non seulement du temps, mais cela permet aussi de s'y prendre à l'avance. On précuit les pommes de terre et on glisse son plat au four au dernier moment.

Avec des champignons, c'est bon !

Pour varier les plaisirs, on peut aussi parfumer son gratin avec des champignons séchés, par exemple des bolets ou des cornes d'abondance. Prévoir 25 g de champignons, les réhydrater 1 heure dans de l'eau chaude, puis les égoutter et les intercaler dans le plat entre les couches de pommes de terre.

On mange quoi avec ?

Traditionnellement, le gratin dauphinois accompagne un rôti de bœuf ou un poulet rôti.

Mais on peut aussi le déguster en compagnie d'une croquante salade de saison relevée d'une tonique vinaigrette à l'ail.

Eviter des plats comme le filet de bœuf sauce morilles ou la fricassée de volaille à la crème, car le gratin dauphinois est déjà suffisamment crémeux !

S'il en reste

Il suffit de remettre le gratin dans le four préchauffé à 120° pour une vingtaine de minutes.

Lait : la bonne adresse d'Annick

Du lait de vaches à cornes, pasteurisé de manière lente, façon slow milk : c'est le lait de Jean-Bernard Henchoz, à Rossinière. Dans ce breuvage, on retrouve le goût d'un lait vivant, gras (4.5% de matière grasse en moyenne), riche en goût et en nutriments. Fervent défenseur du lait cru, Jean-Bernard Henchoz élabore également de fameux fromages, comme le sapalet ou le pétiolet.

On trouve ses produits sur les marchés, dans certaines épiceries et... à la ferme!

www.sapalet.com