Cabas
Les saveurs du terroir

Prix d'appel

Gratin dauphinois à la crème d'Isigny

Des pommes de terre. du lait. de la crème d'Isigny. Rien d'autre.

Le vrai gratin dauphinois ne prend ni fromage ni œufs : seulement des pommes de terre fines, du lait, de la crème et une gousse d'ail. Servi avec une sucrine croquante, c'est un repas simple et complet à petit prix.



Pour 6 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 1 h 15 | Facile

Dans votre pack

Pomme de terre Monalisa	2 kg
Lait entier Bleu Blanc Cœur, colis de 6	1 pièce
Crème fraîche d'Isigny AOP	300 g
Ail	1 filet de 3 têtes
Beurre doux de Verneuil	60 g
Sucrines bq x6	1 barquette

À prévoir à la maison

Noix de muscade, sel, poivre.

Allergènes

Lait (lait, crème, beurre).

La recette

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm, sans les laver pour garder l'amidon.
2. Portez à frémissement le lait avec la crème, l'ail écrasé, sel, poivre et muscade.
3. Plongez-y les rondelles et laissez cuire 10 minutes en remuant doucement.
4. Versez dans un plat frotté à l'ail et beurré.
5. Enfournez 1 heure à 160 °C, jusqu'à ce que le dessus soit doré et la lame entre sans résistance.
6. Servez avec la sucrine en salade.

Le mot du marchand

Ne rincez jamais les pommes de terre : leur amidon lie la crème.

À table avec : *Un Côtes du Rhône blanc ou une Mondeuse de Savoie.*