# Le Gratin « Danynois » ou mon gratin dauphinois revisité

Le gratin dauphinois est un grand classique de la cuisine française.

Pour la recette originale surtout pas de fromage! Personnellement j'aime en ajouter: j'ai donc adapté cette recette traditionnelle à mon goût. Il vous faut choisir une pomme de terre à chair ferme et surtout ne pas rincer les tranches à l'eau. C'est l'amidon de la pomme de terre qui assure la cohésion du plat.

Je n'utilise que de la crème et surtout pas de mélange lait crème: cela donne un plat beaucoup plus onctueux. Il accompagnera avec gourmandise tous vos plats de gibiers, rôtis et viande de fêtes. Vous pouvez le préparer à l'avance et le réchauffer à feu doux (90°) au four pendant 20 minutes avant de le servir.

Le Gratin « Danynois » ou mon gratin dauphinois revisité

Il est nécessaire d'utiliser une mandoline pour réaliser des tranches très fines de pommes de terre (1 mm maximum d'épaisseur). Cela demande un peu de temps de préparation mais le résultat est divin: il n'y a jamais de reste lorsque je le propose à ma table.

# Matériel

- une mandoline; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

De Buyer - Mandoline SWING PLUS noire - 44,5 x 19,5 x 15 cm - 2015.03

- un gant anti coupure: je ne saurais trop vous conseiller ce gant lorsque vous utilisez votre mandoline. Il vous protègera de tout accident. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Reinalin Gants Anti Coupures avec Protection Haute Performance de Niveau 5, Gants de Travail pour la Cuisine, Mandoline, Filet de Poisson, Découpe de Viande et Sculpture (M)

- une râpe microplane: indispensable dans votre cuisine. Dans cette recette vous l’utiliserez pour râper extrêmement finement l’ail pour qu’il se mélange intimement à la crème et la parfume délicatement. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

# Ingrédients pour un plat familial

- 900 g de pommes de terre à chair ferme
- 500 ml de crème fraîche liquide entière
- 3 gousses d’ail
- 30 g de comté râpé
- 30 g de parmesan râpé
- sel et poivre

# Préparation

- Versez la crème dans un grand plat et râpez les trois gousses d’ail dans la crème. Ajoutez le parmesan et le

comté. Mélangez bien et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Mélangez la crème, l’ail et le fromage

- Pelez les pommes de terre et passez-les à la mandoline; les tranches obtenues doivent être très fines (1 mm maximum d’épaisseur).

Coupez les pommes de terre à la mandoline

- Puis remplissez votre plat: versez l’équivalent d’une cuillérée à soupe de crème dans le fond du plat puis placez une couche de tranches de pommes de terre. Continuez ainsi : une cuillérée de crème, une couche de pommes de terre jusqu’à épuisement de la crème et des tranches de pommes de terre.

Remplissez votre plat

- Enfournez une heure à 180°.

Enfournez à 180°

- Quand le gratin est prêt il ne reste plus qu’à découper des portions dans votre plat et les servir à l’aide d’une spatule coudée.

Coupez votre gratin en parts individuelles