



BOSCH

Des technologies pour la vie

Notre recette pour un gratin dauphinois parfait

Vous aurez besoin de **1,3 kg de pommes de terre**. Coupez-les en tranche d'environ 2mm d'épaisseur. Ne les rincez pas, votre gratin sera plus onctueux.

Prenez un plat à gratin et frottez le fond et les bords avec **une gousse d'ail** coupée en deux. Disposez les pommes de terre en couches successives sans oublier d'assaisonner de sel et de poivre entre deux.

Dans un bol à part, mélangez :

- **1/2 de lait entier**
- **1/2 litre de crème**
- **Du sel et du poivre**
- **De la noix de muscade râpée**

Versez ce mélange sur le gratin.

Traditionnellement, il n'y a pas de fromage, mais vous pouvez en ajouter.

Si vous avez un four Bosch avec un mode préprogrammé « gratin dauphinois », il gère tout : la durée ET la température. Votre seule action : placer le plat au niveau demandé. Le gratin sera cuit à la perfection.

Si vous avez un four traditionnel : c'est environ 45 minutes à 180°C avec un petit coup de grill en fin de cuisson.

Astuce : préparez votre gratin la veille, c'est encore meilleur réchauffé !