

Gratin dauphinois / Gratin à la Lyonnaise

Gratin dauphinois

Ingrédients :

Pommes de terre à gratin (style Amandine)
Crème liquide (vache ou végétale)
Lait (vache ou végétal)
Gousses d'ail
Gruyère râpé
Muscade râpée
Sel, poivre

Cocotte de base 6 pers.

1,2 kg
25 cl
25 cl
2
100 g
2 à 3 pincées
facultatif

Grande cocotte 10 pers.

2 kg
50 cl
35 cl
3
150 g
3 à 4 pincées
facultatif

Préparation :

- 1 - Pelez l'ail et frottez le fond et les côtés de la cocotte. Huilez-la.
- 2 - Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles, idéalement 2 mm, maximum 3 mm.
- 3 - Dans la cocotte, mélangez la crème avec le lait et l'ail haché et 50% du gruyère râpé.
- 4 - Ajoutez de la noix de muscade râpée, le sel et le poivre (facultatif).
- 5 - Versez les pommes de terre dans cette préparation. Mélangez le tout.
- 6 - Disposez les pommes de terre dans la cocotte et terminez par le reste de gruyère râpé.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	45 mn	1h20 mn
Inversion*	25 mn	60 mn
HAUT :	Maxi	Maxi 60 min puis mini
BAS :	Mini	Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	20 mn	20 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Gratin à la Lyonnaise

1,2 kg de pomme de terre coupées en rondelles, 250 g d'oignons émincés, 1/2 cube de bouillon volaille avec 25 cl d'eau et 25 cl de crème épaisse, 1/2 c. à s. de moutarde forte, 1 gousse d'ail et 50 g de gruyère râpé. Mélangez dans la cocotte et pour finir, saupoudrez de 50 g de gruyère râpé. Les temps de cuisson sont identiques au gratin dauphinois. (quantités pour la cocotte 6)