Gratin de Pomme de Terre façon ROBUCHON

Dans le cadre de leurs réveillon, les enfants (maintenant grands :-(ont choisis de faire un gratin de pomme de terre, sa réalisation a été un véritable travail d'équipe, ça m'a fait sourire de voir ce nouveau " jeune couple " en train d'éplucher et couper ses pommes de terre.... Un de ces plaisirs simple que nous offre les fêtes de Noël ! ;-)

Ingrédients :

2 kg de pommes de terre à chair jaune (Charlotte dans notre cas),
1 litre de lait,
400g de crème fraîche épaisse,
200g de gruyère fraîchement râpé,
100 g de beurre,

1 gousse d'ail, muscade, sel, poivre.

La recette :

a) Épluchez et lavez les pommes de terre; essuyez-les. Taillez-les en rondelles de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs, pas moins. Selon votre choix, lavez-les ou ne les lavez pas, pour ne pas entraîner la perte de la fécule utile à la liaison du gratin. (Si vous choisissez de les laver, épongez-les parfaitement dans un torchon.)

b) Faites bouillir le lait en casserole. À l'ébullition, ajoutez la crème fraîche ainsi que 160 g de gruyère. Salez et poivrez. Relevez d'une pointe de muscade râpée.

http://legone.canablog.com

c) Incorporez les rondelles de pommes de terre, mélangez à la cuiller de bois. Laissez cuire lentement à feu doux pendant une vingtaine de minutes en remuant délicatement pour éviter que le lait et les pommes de terre attachent au fond de la casserole. Vérifiez l'assaisonnement et rectifiez-le au besoin. Coupez alors le feu, et laisser ainsi au frais durant toute la nuit

d) Le lendemain matin, épluchez la gousse d'ail et frottez-en un plat en terre de préférence. ou en porcelaine à feu. Versez le gratin dans ce plat et égalisez-le en le tassant à la palette. Ajoutez si nécessaire un peu de crème liquide..... (J'entends d'ici les remarques de certaines qui me connaissent.....)

Parsemez la surface du gruyère râpé restant. ainsi que de quelques noisettes de beurre. Mettez au four.

e) Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5).

f) Laissez cuire au moins 1 heure 30 à 2 heures (pas loin de 2 h 1/2 dans notre cas) pour avoir un gratin moelleux et crémeux. Baissez le degré du four en fin de cuisson si nécessaire. Couvrez avec une feuille d'aluminium afin de ne pas carboniser la surface si celle-ci est trop colorée.

one.canalblog.com

Servez dans le plat de cuisson.

Certains estiment que frotter le plat d'une gousse d'ail, que l'on jette ensuite, est une opération totalement superflue. En réalité, il s'agit de frotter énergiquement et longtemps, le fond et les parois avec la gousse d'ail pour imprégner parfaitement le plat de ce parfum. Pendant la cuisson, cet ail aromatise peu à peu les pommes de terre et le lait du gratin, et ajoute une touche essentielle à son assaisonnement.

Plus un gratin cuit doucement et lentement, meilleur il est, les pommes de terre doivent être confites dans la crème et le lait.

http://legone.canalblog.com