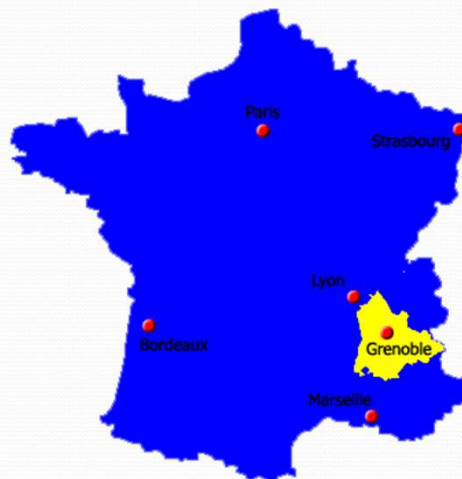


# Gratin Dauphinois

Daniel Abadjiev

## Origine

- Gratin Dauphinois vient de Dauphiné
- Dauphiné est une province dans le Sud-Est de la France.



## Ingrédients

- ≈ 1,5 kg de pommes de terre
- ≈ 300 mL de crème
- ~1 L du lait
- 100 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- ~ 3 pincée de muscade
- ~ 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel

## Procès

## Laver et éplucher

- J'ai lavé les pommes de terre et je les ai épluchées.



## Couper

- J'ai coupé les pommes de terre en rondelles





## L'ail

- J'ai haché l'ail finement et je l'ai mis dans un casserole avec le lait, le sel, le poivre, et le muscade.
- J'ai porté la concoction à ébullition



## Ajouter les pommes de terre

- J'ai plongé les pommes de terre dans la concoction et je l'ai bouilli pendant environ 15 minutes



## Mettre dans le plat à gratin

- J'ai mis les pommes de terres égouttées dans le « plat à gratin »
- (Ce n'était pas vraiment un plat à gratin, mais il suffisait)



## Ajouter la crème

- J'ai couvré les pommes de terre avec la crème
- Avant que j'ai fait ça, j'ai frapper la crème un peu pour le épaissir
- Il me semblait qu'il n'y avait pas assez de substance, donc j'ai mis un peu du lait sur les pommes de terres aussi





## Mettre dans le plat à gratin

- J'ai mis des petites noix de beurre sur les pommes de terre.
- Je les ai mises dans le four



## Voilà!

- J'ai cuit le gratin pendant environ 40 minutes



## Réflexions

### Choses différents

- Si je savais, je ne mettrais pas du lait sur les pommes de terres à la fin
- Il y avait un peu trop de beurre, donc je mettrais moins de beurre
- Si j'avais un plat à gratin ou un plat de téflon je l'utiliserais
- Je n'oublierais pas le gratin dans le four après que c'était devenu fini.

## Vocabulaire

- Eplucher – enlever le peau
- Hacher – couper finement
- Ebullition – l'état quand un liquide bouillie
- Egouttées – enlever l'eau de quelque chose

- Ail –



## Citations

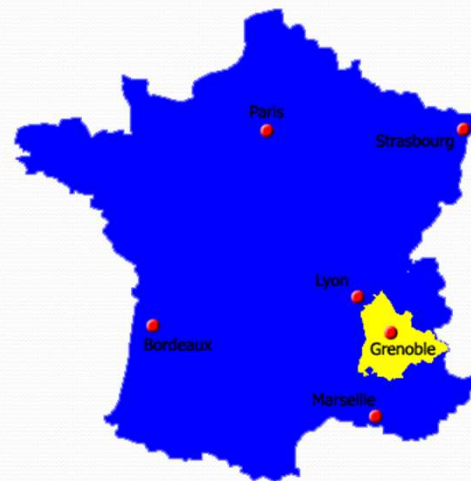
- [https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_gratin-dauphinois\\_13809.aspx#d5313-p16](https://www.marmiton.org/recettes/recette_gratin-dauphinois_13809.aspx#d5313-p16)
- <https://leblabladeskipa.wordpress.com/2013/03/14/un-peu-dhistoire-le-gratin-dauphinois/>



## English Translation

### Origin

- Gratin Dauphinois comes from Dauphiné
- Dauphiné is a province in South-Eastern France.



## Ingredients

- $\approx 1.5$  kg potatoes
- $\approx 300$  cream
- $\sim 1$  L milk
- 100 g butter
- 2 pieces of garlic
- $\sim 3$  pinch of nutmeg
- $\sim 1$  pinch of pepper
- 1 pinch of salt

## Process

## Wash and Peel

- I washed and peeled the potatoes.



## Cutting

- I cut the potatoes into circular slices.





## Garlic

- I cut the garlic finely and put it in a pot with the milk, the salt, the pepper, and the nutmeg.
- I brought the mixture to boiling.



## Add the potatoes

- I dumped the potatoes into the milk mixture and I boiled them for about 15 minutes.



## Put in a pan

- I drained the potatoes and put them in a pan.



## Add the cream

- I covered the potatoes with cream.
- Before this, I beat the cream a bit to thicken it.
- It seemed to me that there wasn't enough in the pan, so I also put some of the milk mixture in the pan.





## Putting in the oven

- I put little dots of butter onto the potatoes.
- I put the potatoes in the oven.



## Voila!

- I baked the potatoes for around 40 minutes.





## Reflections

### What I would do differently next time

- If I knew better, I wouldn't add milk mixture to the potatoes at the end.
- There was too much, so I would put on less butter.
- If I had a teflon pan I would use it instead of aluminum foil.
- I would not forget the gratin in the oven after it finished cooking.