

FICHE RECETTE 42 : GRATIN DAUPHINOIS

	QUANTITES	
DENREES	unités	4 Pers
- pommes de terre	g	800
- lait	cl	25
- Crème liquide	cl	20
- beurre	g	10
- emmental râpé	g	50
- ail	gousse	1
- sel		

MATERIEL	
Couteau d'office Couteau économe Planche à découper Bols Plat à gratin Calotte Robot multi-fonctions Barquettes	
DRESSAGE	
- en barquette - en assiette individuelle	

MODE OPERATOIRE	TECH.
<ul style="list-style-type: none"> - Eplucher, laver et égoutter les pommes de terre et la gousse d"ail. - Préchauffer le four à 200°C. - Emincer les pommes de terre en rondelles avec le robot. - Frotter avec la gousse d'ail un plat à gratin puis le beurrer. - Dans le plat à gratin, verser un peu de crème; - Mettre une couche de pommes de terre. Saler et répartir de la crème. - Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des pommes de terre.Tasser. - Arroser en dernier avec le lait. - Parsemer de gruyère râpé 	<p>Lavage des légumes suivant le protocole réglementaire</p> <p>Utilisation du robot multi-fonctions</p> <p>Assemblage</p> <p>Cuisson au four</p> <p>Utilisation cellule de refroidissement</p>
<ul style="list-style-type: none"> -Mettre à cuire au four environ 1 h. . - Surveiller la cuisson avec la lame d'un couteau. - Attention à ne pas faire noircir le dessus du gratin, au besoin recouvrir le gratin avec une feuille d'aluminium . - Conditionner en barquettes . <p>ou dresser en assiettes avec une salade d'accompagnement.</p>	