

Gratin dauphinois aux chatons d'aulne



- 1 gousse ail
- 2 cuillères à soupe (30 ml) beurre
- 5 pommes de terre, grosses
- 1 cuillère à thé (3 ml) sel
- 1/4 cuillère à thé (1 ml) poivre
- 1 cuillère à thé (3 ml) chatons d'aulne moulus
- 1 1/2 tasse (375 ml) fromage gruyère, râpé
- 2 oeufs
- 1 tasse (250 ml) crème 35%
- 1 tasse (250 ml) lait
- 1/4 c.à thé (1 ml) muscade
- 2 cuillères à soupe (30 ml) beurre

Préchauffez le four à 325°F (165°C).

Frottez un plat à gratin ovale, d'une capacité de 6 tasses (1,5 L), avec les demi-gousses d'ail.

Jetez ce qui reste de l'ail. Badigeonner le plat de beurre ramolli.

Émincez les pommes de terres pelées en tranches fines dans le sens de la longueur.

Laissez tremper dans de l'eau froide pendant 5 minutes.

Égouttez et bien épongez.

Disposer le tiers des pommes de terre dans le plat en les faisant se chevaucher.

Mélangez ensemble le sel, le poivre et les chatons et saupoudrer du tiers. Parsemer de 1/3 tasse (35 g) de gruyère râpé.

Refaire les mêmes opérations et terminer avec une couche de pommes de terre. Battre les oeufs avec la crème et le lait. Verser sur les pommes de terre. Parsemer du reste de fromage râpé.

Saupoudrer de la muscade, puis arroser de beurre fondu.

Cuire au four pendant 45 minutes, couvert avec une feuille en papier aluminium. Retirer la feuille.

Cuire à découvert pendant encore 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et le dessus croustillant et doré.

Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir avec une viande grillée ou en sauce.