

Gratin de pommes de terre «Girardet»

Ingrédients

400g de pommes de terre 2dl environ de lait
1dl de crème double
1 petite gousse d'ail
20g de beurre
Sel, poivre, cayenne, muscade

Préparation

1. Pelez les pommes de terre, coupez- les en fines rondelles de 3 mm d'épaisseur et, surtout, ne les lavez pas!
2. Hachez très finement la gousse d'ail et mélangez-la aux rondelles de pommes de terre.
3. Mettez en casserole, avec du lait, de façon que les pommes de terre soient juste couvertes. Assaisonnez avec sel, poivre, cayenne et quelques râpures de muscade.
4. Portez sur bon feu et laissez cuire quatre à cinq minutes, jusqu'à ce que vous constatiez que le lait s'est lié avec l'amidon des pommes de terre. Ajoutez alors 0,5dl de crème dans la casserole et donnez juste un bouillon. Retirez du feu et rectifiez l'assaisonnement.
5. Beurrez un plat à gratin suffisamment grand pour que la couche de pommes de terre n'excède pas 2 cm d'épaisseur. Rangez-y les pommes de terre et leur liquide de cuisson. Ajoutez 0,5dl de crème et mélangez avec les mains, pour bien la faire pénétrer. Parsemez quelques flocons de beurre de surface.
6. Dans le bas du four préchauffé à 160°C, pendant une bonne heure et demie.