

Gratin dauphinois aux cèpes



Préparation : 40 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de cèpes (frais de préférence ou alors congelés)

400 g de pommes de terre à chair ferme (charlotte, belle de Fontenay)

50 cl de crème épaisse (j'ai mis de la crème liquide entière)

25 g de beurre

1/2 tête d'ail

1 brin de thym

1 feuille de laurier

Muscade, sel et poivre du moulin

Gratter la tête et le pied de cèpes, séparer les pieds des têtes et les émincer en lamelles de 5 mm d'épaisseur.

Dans une casserole faire bouillir la crème avec la 1/2 tête d'ail, le thym, le laurier, muscade sel et poivre. Laisser frémir à feu doux 5 mn. Passer la crème au chinois.

Dans une poêle mettre 25 g de beurre à fondre et dès qu'il est noisette cuire les cèpes ben à pat dans la poêle et faire revenir à feu assez vif.

Éplucher et laver les pommes de terre, les couper en rondelles de 2 mm d'épaisseur.

Dans un plat à gratin mettre une fine couche de crème infusée, une couche de pommes de terre, et une couche de cèpes. Remettre de la crème et des pommes de terre, de cèpes et finir par des pommes de terre. Enfourner 1 h (1 h 10 dans mon four) à four préchauffé à 160°. Servir aussitôt.

L'astuce du chef : respecter la chronologie de la recette et ne couper les pommes de terre en rondelles que lorsque tout est prêt pour qu'elles ne perdent pas leur amidon, garantie d'un gratin lié et moelleux.

Pour ma part j'ai assaisonné les couches de pommes de terre et celles de cèpes de sel et poivre mais pas la crème qui l'était déjà.

Vin conseillé : un Pauillac (rouge du Bordelais)

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>