

VIKING

COOKING DEMO

GRATIN DAUPHINOIS

Ingrédients:

- 2 kg de pommes de terre
- 0.35 l de crème fraîche
- 0.35 l de lait
- 5 gousses d'ail
- 150 gr d'Emmenthal râpé



PRÉPARATION

- Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles.
=> Ne les séchez pas !
- Préchauffez le four sur 220 °.
- Beurrez un récipient
- Versez les pommes de terre dans le récipient en les parsemant de fromage
- Epicez bien avec poivre, sel et noix de muscade (facultatif Thym, Marjolaine)
- Utilisez 0,35 l de lait et 0,35 l de crème fraîche (pour 2000 gr) et préchauffez ce mélange avant de napper les pommes de terre.
- Mettez 25 minutes sur 180° et ensuite 20 minutes sur 200°.

Conseils Importants!!!!

1. Ne séchez pas les pommes de terre
2. Utilisez lait et crème fraîche.
3. Préchauffez le liquide avant de napper
4. Cuisson à 180°C et ensuite 200°.