



Gratin de pommes de terre extra fromagé à la truffe



Cette recette est réalisée par cookingqueens.nl

Ce gratin de pommes de terre à la truffe est l'accompagnement festif parfait : crémeux, doré et riche en saveurs. Avec des pommes de terre finement tranchées, une crème onctueuse et une généreuse quantité de fromage hollandais, ce classique se pare d'une touche luxueuse. Facile à préparer et garanti de faire sensation à table. Exactement ce qu'il faut pour un dîner où tout doit être parfait !

La préparation

- 1: Mélangez la crème entière avec le lait entier, l'ail et le romarin frais finement haché. Faites chauffer ce mélange à feu doux pendant environ 10 minutes afin que les saveurs infusent, sans porter à ébullition.
- 2: Épluchez les pommes de terre et rincez-les brièvement à l'eau. Coupez-les ensuite en fines tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'une mandoline. Placez les tranches dans un saladier et ne les rincez pas de nouveau afin de conserver l'amidon. Assaisonnez de sel et de poivre, puis incorporez le fromage râpé.
- 3: Répartissez uniformément les tranches de pommes de terre dans un plat allant au four et versez le mélange de crème chaud par-dessus, sans l'ail. Couvrez bien le plat de papier aluminium pour permettre une cuisson douce.
- 4: Placez le plat couvert dans un four préchauffé à 200 °C et faites cuire le gratin pendant 30 minutes. Retirez ensuite le papier aluminium, saupoudrez le dessus de fromage à la truffe râpé et remettez le plat au four pendant encore 15 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée.

Qu'est-ce que le gratin de pommes de terre ?

Le gratin de pommes de terre est un accompagnement français classique, apprécié pour sa texture crémeuse et sa croûte dorée. Il est composé de pommes de terre finement tranchées, généralement cuites dans un mélange de crème et de fromage. Grâce à une cuisson lente au four, les saveurs pénètrent profondément dans les tranches de pommes de terre, offrant une texture fondante et riche en goût à chaque bouchée. Des variantes peuvent inclure des ingrédients supplémentaires comme l'ail, les herbes ou des touches luxueuses telles que la truffe.

Ingrédients

- 1 kilogrammes de pommes de terre à chair ferme
- 200 millilitres de crème entière
- 150 millilitres de lait entier
- branche de romarin
- sel et poivre au goût
- 1 gousse d'ail
- 70 grammes de fromage Gouda affiné biologique Henri Willig
- 50 grammes de fromage Truffe Tremendous biologique Henri Willig



Gratin de pommes de terre au four

La préparation du gratin de pommes de terre au four est étonnamment simple et garantit un résultat irrésistiblement crémeux. L'essentiel est de disposer les tranches de pommes de terre de manière uniforme, d'utiliser une sauce à la crème généreuse et d'ajouter une bonne couche de fromage sur le dessus. En couvrant le gratin de papier aluminium pendant la première phase de cuisson, il reste fondant, tandis que les dernières minutes sans couverture permettent d'obtenir une croûte dorée et croustillante.

Peut-on préparer le gratin de pommes de terre à l'avance ?

Oui, le gratin de pommes de terre peut être préparé à l'avance. Assemblez le gratin comme indiqué, mais ne le faites pas cuire complètement. Conservez le plat couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Le jour même, enfournez le plat et faites cuire le gratin jusqu'à ce qu'il soit bien chaud et doré. Cela permet de gagner du temps et d'éviter le stress lors de repas chargés.

Peut-on congeler le gratin de pommes de terre ?

Le gratin de pommes de terre peut également être congelé, bien que la texture puisse légèrement changer après décongélation. Laissez le gratin refroidir complètement, couvrez-le soigneusement et congelez-le dans un plat hermétique ou un moule adapté. Lors du réchauffage, baissez légèrement la température du four et pr