



Les plats principaux

Kouglof de gratin dauphinois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre (à chair ferme)
2 œufs
2 gousses d'ail
250 millilitres de crème entière
120 grammes de fromage (râpé)
1 cuillère à soupe de flocons de chili
2 brins romarin (ciselé)
1 pincer de noix de muscade
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez un moule à kouglof.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches aussi fines que possible, de préférence à la mandoline.

Fouettez les œufs et ajoutez l'ail pressé. Ajoutez la crème et le fromage, puis assaisonnez avec le piment en flocons, le thym, le romarin, la noix de muscade, le sel et le poivre.

Incorporez les tranches de pommes de terre et remuez bien. Remplissez le moule à kouglof beurré jusqu'aux bords avec le mélange de pommes de terre. Enfournerez et laissez cuire 45 minutes. Démoulez ensuite délicatement le gratin et remettez-le 15 minutes au four, jusqu'à ce qu'il soit joliment doré.

Servez sur un beau plat et décorez éventuellement de quelques brins de thym ou de romarin.

Ustensiles de cuisine

Four
Moule à kouglof

