

LE GRATIN DAUPHINOIS DE PAUL BOCUSE

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gratin-dauphinois/>

Le Gratin Dauphinois de Paul Bocuse : Simple, Efficace, Délicieux...

Chef : Paul Bocuse

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Gratin, Plat Salé,

Ingrédients

6 personnes : - 21 cm x 16 cm, 7 cm épaisseur- ou : 21 cm x 32 cm, 3,5 cm épaisseur

1 kilogramme de Pommes de terre (patates)

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

2 Oeufs 100 grammes

300 grammes de Crème Liquide Entière 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres

700 grammes de Lait 67,2 Centilitres/672 Millilitres

2 Gousses d'Ail

250 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

8 personnes : - 28 cm x 16 cm, 7 cm épaisseur- ou : 28 cm x 32 cm, 3,5 cm épaisseur

1,33 kilogramme de Pommes de terre (patates)

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

2,6 Oeufs 130 grammes

400 grammes de Crème Liquide Entière 36,36 Centilitres/363,64 Millilitres

933,3 grammes de Lait 89,6 Centilitres/895,97 Millilitres

2,6 Gousses d'Ail

333,3 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

4 personnes : - 16 cm x 16 cm, 7 cm épaisseur- ou : 16 cm x 32 cm, 3,5 cm épaisseur

761,9 grammes de Pommes de terre (patates)

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

LE GRATIN DAUPHINOIS DE PAUL BOCUSE

- 1 pincée de Noix de Muscade
- 1,5 Oeufs 75 grammes
- 228,5 grammes de Crème Liquide Entière 20,77 Centilitres/207,73 Millilitres
- 533,3 grammes de Lait 51,2 Centilitres/511,97 Millilitres
- 1,5 Gousses d'Ail
- 190,4 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

Instructions

Choisir les patates à Gratin Dauphinois

Pour les Pommes de terre (patates) (1 kg), il faut choisir une bonne variété.

Une des patates préférées de Bocuse était la Binge ou "Bintje" : elle est tendre en bouche, mais ne se délite pas. Sa saveur est parfaite. C'est celle que je prends...

Vous pouvez utiliser la Monalisa également

Eviter les patates trop fermes (Roseval) qui auront du mal à cuire et sont moins agréables à manger

Eviter les patates à purée qui ont tendance à rendre de l'eau et qui se transforment en bouillie dans le gratin...

C'est parti !

1. Eplucher les Pommes de terre (patates) (1 kg)
2. Ne pas les faire tremper dans l'eau !! Elles degorgeraient leur amidon, or, on veut le garder pour lier le liquide
3. Couper les Pommes de terre (patates) (1 kg) en deux
4. Découper de fines tranches de Pommes de terre (patates) à l'aide d'une mandoline : cela permet de tailler des tranches vraiment plus régulières et fines (Sinon, découper au couteau bien aiguisé !)
5. Attention : Je vous l'ai souvent dit, la mandoline est un instrument dangereux qui a coupé des bouts de doigts à plus d'un cuisinier (dont un des mes amis)
6. Les tranches doivent mesurer 0,2 cm ou 2 mm d'épaisseur

Le choix de la casserole

Vous pouvez prendre une marmite, une cocotte, ou une grande casserole

Attention à choisir une casserole anti-adhésive (genre téflon) car le lait et l'amidon des patates risquent d'accrocher le fond

Si votre casserole n'est pas anti-adhésive, Bocuse avait une astuce : beurrer généreusement le fond de la casserole au préalable

Précuisson

7. Dans une marmite ou une cocotte, verser : le Lait (700 g ou 67,2 Centilitres/672 Millilitres), la Crème Liquide Entière (300 g ou 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres), le Sel (1 pincée), le Poivre (1 pincée) et la Noix de Muscade (1 pincée)
8. Ecraser les Gousses d'Ail (2) et ajouter dans la casserole. Il faut l'écraser très finement.

LE GRATIN DAUPHINOIS DE PAUL BOCUSE

Pour cela, j'utilise une microplane qui rape très finement

9. Puis verser les Pommes de terre (patates) (1 kg), une par une (afin qu'elles n'accrochent pas les unes aux autres)
10. Cuire à feu doux, pendant environ 10 minutes
11. On cherche juste à précuire les Pommes de terre (patates) (1 kg), et non pas à les cuire
12. Il faut arrêter la cuisson quand les patates sont "attendries", mais il ne faut surtout pas qu'une fourchette puisse s'enfoncer complètement (au risque que les patates se transforment en bouillie pendant la cuisson au four !)
13. Verser alors le contenu de la casserole dans une passoire, posée sur un récipient
14. Poser alors les patates sur une plaque
15. Récupérer le liquide, et mettre idéalement sur une plaque (pour un refroidissement plus rapide)
16. Placer au frais minimum 30 minutes
17. On cherche à faire refroidir le liquide, afin qu'il ne cuise pas les oeufs
18. Après ce temps, fouetter les Oeufs (2) dans un grand bol
19. Ajouter le liquide refroidi et mélanger
20. Raper le Comté, Emmental ou Gruyère (250 g). Bocuse rappelait souvent qu'il faut grater son fromage au dernier moment (meilleur gout). Eviter d'acheter du fromage déjà rapé...
21. Passer un morceau de beurre froid sur les parois du plat à gratin. Choisir un plat résistant à la chaleur

Assemblage

22. C'est parti ! Commencer par verser un fond de liquide dans le plat à gratin
23. Puis verser une couche de patates précuites, une par une
24. Puis verser du fromage
25. Répéter cette opération plusieurs fois, en couches : liquide, patates, fromage
26. Finir avec du fromage, car il va gratiner et c'est cela que l'on recherche !

Cuisson

27. Cuire au four préchauffé à 150 C (Thermostat 5) pendant environ 50 minutes ou plus. On peut monter la température si on veut cuire plus vite
28. La cuisson lente est un des secrets d'un bon gratin : Bocuse recommande une cuisson lente qui va faire fondre les patates tout en conservant leur texture
29. Pour éviter que le fromage ne gratine trop et devienne trop sombre (ou brûle), on peut couvrir d'une plaque pendant une bonne moitié de la cuisson
30. Sortir du four, et servir

Pour une belle découpe

31. En fait, je préfère le manger le lendemain, je ne le trouve que meilleur... faire refroidir à température ambiante, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et placer au frais
32. Puis le lendemain, je sors du frais, je découpe des ronds avec un emporte-pièce : le gratin est ferme et la découpe est nette
33. Après découpe, il suffit de faire réchauffer facilement au four ou au micro-ondes, puis de servir