

Gratin Dauphinois per Taste & More



Pensieri e Pasticcet - 2014

Bonjour, come va?

Eccomi tra voi oggi con una ricettina assolutamente francese, una delle tre che compaiono sulla rivista Taste & More appena uscita...a proposito di questo, voglio ringraziare tutte le persone che mi hanno scritto per dire che il numero è molto bello. Sia io che tutta la redazione, e le altre collaboratrici siamo davvero contente, in quanto si lavora sodo tutte per cercare di rendere ogni numero sempre più bello ed interessante.

Quindi, dicevo, ecco la mia versione del Gratin Dauphinois: non me ne vogliano i francesi se ho sbagliato o ho omesso qualche ingrediente, io ho cercato di documentarmi e realizzare una versione il più possibile fedele all'originale.

In qualsiasi caso, per me rimane un piatto strepitoso, adatto alla stagione più fredda forse, ma che comunque credo si gusti benissimo anche in primavera e in qualsiasi altra stagione.

*Il **gratin dauphinois** (o **patate gratin del Delfinato**), è un piatto **francese** originario della regione del Delfinato. È a base di patate e **dicrème fraîche**. Questo piatto è noto in Nordamerica come **au gratin style potatoes** (**Stati Uniti d'America** e **Canada** anglofono) **opommes de terre au gratin** (**Canada** francofono).*

*Questo piatto tradizionale non ha una ricetta univoca. Ad esempio, se vi si utilizza **formaggio** (**emmental**, **gruyère** grattugiato, etc.), ingrediente che la ricetta originale invece non prevede, è conosciuto come **gratin savoyard**.*

*Le patate sono importanti. La variante nota come **Charlotte** conferisce un gusto leggermente dolciastro. L'importante comunque è che le patate non siano né troppo gialle né troppo sode. Il tipo **Monna Lisa** va ugualmente molto bene per questo piatto.*

Le patate devono essere sbucciate, lavate, tagliate a rondelle e cotte direttamente in forno.

Da Wikipedia



Penstern e Pasticcini - 2014

Avendo utilizzato del gruviera, forse mi avvicino di più alla

variante del Gratin Savoyard, come sopra descritto...

In qualsiasi caso, lascio a voi il giudizio...provatelo e poi mi direte.

Ingredienti

per 4 teglie monoporzione:

1 kg patate

20 g burro per me [Burro delle Alpi, Brazzale](#)

2 spicchi di aglio rosso

30 ml panna liquida freschissima

Qualche cucchiaino di latte intero

Sale e pepe nero

Noce moscata

60 g formaggio gruyère o emmenthal grattugiato



Preparazione:

Lavate e pelate le patate, affettatele con una mandolina in

modo da ottenere delle fettine di altezza compresa fra i tre e i cinque millimetri.

Mettete le fette in una ciotola insieme all'aglio sbucciato e grattugiato finemente, mescolandole in modo da insaporirle bene.

Imburrate delle teglie monoporzione, accendete il forno ad una temperatura di 170° gradi. In una ciotola mettete la panna, se necessario allungatela con qualche cucchiaino di latte in modo da renderla più fluida; aggiungete sale, pepe a piacere e una generosa grattugiata di noce moscata.

Prendete le teglie, adagiatevi dentro le patate condite con l'aglio; versateci sopra la panna, livellandola bene e facendola penetrare bene negli spazi fra le fette.

Unite qualche fiocchetto di burro, cospargete la superficie con abbondante gruyère grattugiato e aggiungete un altro pizzico di noce moscata.

Infornate a cottura statica per una ventina di minuti e proseguite con la cottura ventilata per altri 20-25 minuti (in totale dovranno cuocere 40/45 minuti circa) in modo da formare una bella crosticina dorata in superficie.

Servire ben calde.

N.b: E' possibile anche cuocere il Gratin Dauphinois in un'unica teglia grande.



Pensieri e Pasticcini - 2014

Bellissima e buonissima la crosticina in superficie...una

croccantezza speciale, che sotto di sè custodisce un morbido cuore di patata e crema.

Mmmm...

..lasciatemi andare, che mi sta venendo una fame.....
ma una fame!

Buona giornata, e buon appetito..

A presto!

Simona