



Gratin de pommes de terre



Pour réussir le gratin de pommes de terre à la perfection. Le dessus est bien croustillant, le gratin n'est pas desséché, les pommes de terre ne sont pas trop molles.

Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à **180 °C**, degré d'humidité à 60%.

Préparation : Laver les pommes de terre crues, éplucher et couper en fines lamelles. Eplucher l'ail, en frotter un plat à gratin et badigeonner de beurre. Superposer les lamelles de pommes de terre dans le plat. Mélanger la crème, le jaune d'œuf, le sel, le poivre et la noix muscade. Verser cet appareil sur les pommes de terre, mettre au four à vapeur préchauffé et faire dorer.

Recommandation : On peut encore affiner le gratin en versant un peu de vin blanc sur les pommes de terre avant de faire gratiner.

Gratin de pommes de terre

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température : 180 °C

Degré d'humidité : 60 %

Préparation : 15 minutes

plus 40–45 minutes de cuisson

Recette pour 4 personnes,

pour accompagner viande ou poisson

Ingrédients :

500 g de pommes de terre

1/2 gousse d'ail

300 ml de crème

1 jaune d'œuf

Beurre pour le moule

Sel, poivre, noix muscade

Event. un peu de vin blanc