

# Gratin dauphinois du pays des quatre montagnes

## Ingrédients pour 4 personnes

1 kg pommes de terre  
crème fraîche  
1 gousse ail  
noix de muscade  
sel et poivre

Nulle recette n'égale ce vrai gratin, nous a-t-on assuré. Celui-là, on l'imite, mais on ne le reproduit pas ! Le gratin dauphinois trouverait d'ailleurs son origine dans cette région. Raison de plus pour vous livrer la recette des ménagères du Vercors. Recette tirée de l'excellent ouvrage de Claude MULLER : Coutumes et traditions du Dauphiné, cuisine, jeux, costumes, chansons et danses Editions des 4 Seigneurs, Editions de Bellande 1978. Quatre Montagnes :Lans, Villard de Lans, Autrans, Sassenage

Prenez des pommes de terre bien saines à chair jaune - Hollande par exemple - et récoltées en montagne, pelez-les, lavez-les, épongez les , quand elles sont bien sèches, vous les coupez en minces taillons. Beurrez un plat à gratin, après avoir frotté l'intérieur de ce plat avec de l'ail et du navet. Placez les taillons en couches peu épaisses, en les assaisonnant de sel, de poivre et d'un peu de muscade. Versez de la crème aussi fraîche que possible sur les pommes de terre, de façon qu'elles baignent toutes, mais tout juste. Disséminez quelques coquilles de beurre sur la surface. Faites cuire à feu

doux (th. 4-5) pendant une heure ou une heure et demie, et poussez un peu vers la fin, pour dorer la surface.

Les ménagères du pays des Quatre-Montagnes vous le recommandent bien : n'employez pas de lait ! A moins que, n'ayant pas de crème, vous ne vous contentiez d'un gratin de qualité inférieure, et en ce cas, vous augmentez le nombre de coquilles de beurre. Cette recette aussi proscriit les oeufs : Ils privent le gratin du moelleux et de l'onctueux qui en font sa valeur et y laissent des caillots blancs qui en gâtent le bel aspect, vous diront ces ménagères. Et proscrivez non moins résolument le fromage. Quelle que soit la pâte de celui-ci, il altère le goût de la crème.

Classification: légumes (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: [www.gratindauphinois.com](http://www.gratindauphinois.com)

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo