

GRATIN DAUPHINOIS

Recette illustrée

→ Croque'menus p. 222



Impressum

Contenu, conception, mise en page
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Photographie
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Conseils nutritionnels
Kathrine Balsiger, Belpberg

Traduction
Gilles Bolliger, Berne

Éditeur
swisspatat, Berne

1^{ère} édition 2018

swisspatat | Case postale | 3001 Berne
info@swisspatat.ch
www.patate.ch

Merci
Nous remercions la maison d'édition Schul-
verlag plus SA à Berne pour l'autorisation
de reproduire les neuf recettes du support
didactique Croqu'menus.

Bildweiser ▶

PATATE.CH

Suisse. Naturellement.



222

Pommes de terre

Gratin dauphinois

↑
cuisson au four

1/2	1–2 gousses d'ail	① commencer avec la MEP ② peler, partager, frotter un plat à gratin préparé
200 g	800 g pommes de terre <i>type culinaire «chair farineuse» dans le sachet bleu</i>	③ laver, peler, rincer émincer ou râper déposer dans le plat à gratin préparé ④ MEP – maintenant, tu as tout ce qu'il faut
1 dl 1/2–1 dl	4 dl lait 2–3 dl crème 1/2–1 cc sel poivre, muscade	⑤ préparer le mélange ⑥ év. porter à ébullition dans une casserole verser sur les pommes de terre ⑦ cuisson: partie inférieure du four à 180–200° C petite portion : 30–40 min grande portion : 50–60 min ⑧ ...et servir

conseil: couper la gousse d'ail en petits morceaux et la cuire avec

Conseil • Ajouter 50 g de Gruyère râpé sur les pommes de terre

Image • Tu trouveras des images comme aide pour les étapes de travail ①–⑧.

Recette gratin dauphinois. Dans: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Croqu'menus. Moyen d'enseignement intercantonal pour l'économie familiale (p. 222). Berne: Schulverlag.



01 | 08 Gratin dauphinois Croque'menus p. 222

MEP gratin dauphinois – tout ce dont tu as besoin

[< retour](#)

Type culinaire: chair farineuse

PATATE.CH



02 | 08 Gratin dauphinois Croque'menus p. 222

Éplucher la gousse d'ail, la couper en deux, frotter le plat à gratin avec

[< retour](#)

PATATE.CH



03 | 08 Gratin dauphinois Croque'menus p. 222

Laver, éplucher, rincer, couper en fines rondelles

[< retour](#)

PATATE.CH



04 | 08 Gratin dauphinois Croque'menus p. 222

MEP gratin dauphinois – c'est parti

[< retour](#)

Type culinaire: chair farineuse

PATATE.CH



05 | 08 Gratin dauphinois Croque'menus p. 222

Mesurer le lait et la crème, assaisonner et mélanger

[< retour](#)



06 | 08 Gratin dauphinois Croque'menus p. 222

Verser le mélange dessus de sorte à recouvrir les pommes de terre

[< retour](#)

PATATE.CH



180–200 °C
50–60 min.

07 | 08 Gratin dauphinois Croque'menus p. 222

Cuire dans la moitié inférieure du four

[< retour](#)

PATATE.CH



08 | 08 Gratin dauphinois Croque'menus p. 222

Maintenant, tu peux servir

[< retour](#)

PATATE.CH