Gratin de pommes de terre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	50 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 Grand à partir de 2021

Crémeux, aromatique et gratiné jusqu'à ce qu'il soit bien doré - le gratin de pommes de terre classique sans fromage. De fines tranches de pommes de terre, affinées avec de la crème et de la muscade, en font un accompagnement idéal pour la viande et les légumes.

Ingrédients

1 kg de pommes de terre à chair ferme, épluchées, en rondelles de 3 mm d'épaisseur

1 cs de beurre

1 oignon, finement haché

2 gousses d’ail, finement hachées

250 ml de lait

250 ml de crème entière

2 cc de sel

Un peu de poivre

¼ cc de noix de muscade moulue

Préparation

Disposer les tranches de pommes de terre dans le plat préparé. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les oignons et l'ail, faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Verser le lait et la crème, porter à ébullition, assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade, transvaser dans un verre doseur, réduire en fine purée. Verser le liquide sur les pommes de terre. Insérer le plat sur une grille dans l'espace de cuisson froid, cuire à l'air chaud humide à 180 °C pendant env. 50 minutes.

Air chaud humide 180 °C pendant 50 min

Accessoires

Plat à gratin d'environ 2,5 litres, graissé

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025