

Gratin dauphinois



Kartoffelgratin

Pour 4 personnes

600 g de pommes de terre
3 dl de lait
40 g de beurre
1 œuf
2 gousses d'ail
2 dl de crème fraîche
sel et poivre du moulin

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln
300 ml Milch
40 g Butter
1 Ei
2 Knoblauchzehen
1 Becher Creme fraiche
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Mélangez le lait et la crème fraîche dans une casserole et portez lentement à ébullition. Pressez une gousse d'ail dans le mélange

Préchauffez le four à 200 °C.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches. Coupez l'autre gousse d'ail en deux et frottez-en le fond et les bords d'un plat à four. Disposez-y les pommes de terre comme les tuiles d'un toit. Salez et poivrez légèrement.

Battez l'œuf et ajoutez-le tout en tournant au mélange lait et crème. Portez à ébullition 5 min à feu vif pour que la sauce épaississe. Versez celle-ci sur les pommes de terre, lissez la surface et répartissez quelques noix de beurre sur le tout. Mettez au four 1 heure et servez immédiatement.

Vermischen Sie Milch und Creme fraiche in einem Stieltopf und bringen Sie sie langsam zum kochen. Pressen Sie eine Knoblauchzehe in diese Mischung.

Heizen Sie den Backofen vor auf 200 °C.

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden sie in feine Scheiben. Die andere Knoblauchzehe durchschneiden und damit eine feuerfeste Form ausreiben. Schichten Sie die Kartoffelscheiben dachziegelartig in diese Form ein. Salzen und pfeffern Sie das Ganze leicht.

Verschlagen Sie das Ei und geben es unter Rühren zu der Milchmischung hinzu. 5 Min. weiter erhitzen bis die Sauce dick wird. Gießen Sie sie über die Kartoffeln und glätten Sie die Oberfläche, setzen Sie einige Butterstückchen darauf. Schieben Sie die Form für 1 Std. in den Backofen und servieren Sie sofort.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

