

Essen in Frankreich

Gratin dauphinois

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

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.

Kartoffelgratin

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

Milch und Creme fraiche in einem Stieltopf **vermischen** und langsam zum kochen bringen. Eine gepreßte Knoblauchzehe zufügen

Backofen auf 200 °C. vorheizen

Kartoffeln **schälen** und in feine Scheiben schneiden. Die andere Knoblauchzehe durchschneiden und damit eine feuerfeste Form ausreiben. In diese Form die Kartoffelscheiben dachziegelartig einschichten. Salzen und pfeffern

Das Ei **verschlagen** und in die Milchmischung rühren, 5 Min. weiter erhitzen bis die Sauce dick wird. Über die Kartoffeln gießen, die Oberfläche glätten und einige Butterstückchen darauf setzen. Eine Stunde im Backofen backen.



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00