

GRATIN DE POMMES DE TERRE SAVOYARD

Ingrédients:

- 1 kg de pommes de terre
- 1/2 l de bouillon de boeuf
- 1 gousse d'ail
- 1 gros oignon, coupé en tranches fines
- 1 cuillerée à café de sel
- 1/2 cuillerée à café de poivre
- 15 g de beurre
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 250 g de fromage râpé¹

Faire sauter l'oignon dans le beurre² et l'huile jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches. Bien beurrer une casserole et la frotter avec de l'ail. Y disposer la moitié des tranches de pommes de terre. Les saler et poivrer. Couvrir de la moitié du fromage. Répéter avec les pommes de terre, l'oignon et le fromage qui restent. Verser le bouillon chaud sur les pommes de terre. Faire cuire dans un four moyen pendant 1h. Pour 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Cherchez sur Internet une recette pour le gratin dauphinois. Comment est-ce que ces plats sont différents?
2. Décrivez la différence de goût si vous utilisez un bouillon de poulet? Un bouillon de légumes?
3. Cherchez sur Internet d'autres recettes «savoyardes». Qu'est-ce qu'elles ont en commun?
4. Peut-on faire ce plat au micro-ondes? Comment est-il différent? Combien de temps faut-il? Comment est le fromage?
5. Qu'est-ce qui est indiqué par le mot «gratin»?



Notes

¹ Cette recette se fait d'habitude avec du gruyère, mais vous pouvez utiliser n'importe quel fromage sec semblable.

² Le beurre donne plus de goût mais brûle à une température relativement basse. L'ajout de l'huile permet de garder le goût du beurre tout en élevant la température de cuisson.