Le gratin dauphinois

12/08/2010 à 0h48



Le gratin dauphinois est une vieille recette de nos ancêtres, composée à partir des ingrédients les plus disponibles et les moins coûteux : pommes de terre, lait, crème, un rien d'assaisonnement. C'est un plat de montagnards, qui disposaient de laitages (ils élevaient en général chèvres et moutons) et qui cultivaient plus facilement les pommes de terre que le blé sur leurs terres ingrates.

La recette haut de gamme de Chef Martial :

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/x970g6_gratin-dauphinois-par-chef-martial_lifestyle[/dailymotion]

Pas d'oeufs, pas d'oignons, pas de débauche de lardons, pas de fromage. Le plaisir du gratin dauphinois commence d'ailleurs en cuisine, quand certains membres de la famille veulent ajouter qui ceci, qui cela, s'attirant des "Surtout pas ! " indignés de la part du (de la) cuisinier (ère) attitré (e) qui manifeste à la fois son respect des traditions et son autorité sur ses fourneaux en rejetant sans pitié les suggestions touchant aux oeufs (quelle idée !) aux oignons (quelle horreur !), à l'excès de lardons (le gratin dauphinois, qu'on se le dise, est un plat noble, simple et austère et non une vulgaire tartiflette !). Une concession sur le fromage rapé (la vie de famille est faite de concessions) peut être consentie si nécessaire, en faisant observer qu'elle transforme le gratin dauphinois en gratin savoyard.

Point très important : il faut d’excellentes pommes de terre à chair ferme non farineuses : Charlottes ou Belles de Fontenay.

Comme assaisonnement, le mien : ail pour frotter le plat, sel, poivre, muscade, une seule feuille de laurier (une demi-feuille à chaque bout du plat), deux ou trois lardons non fumés, pas plus.

Pour le mode de cuisson, deux écoles. On peut, comme sur la vidéo, commencer la cuisson sur le feu et la finir au four. L’avantage est le gain de temps. L’inconvénient et que la cuisson du lait à l’air libre, même à feu très doux, nécessite une surveillance de tous les instants.

Personnellement, je démarre à cru et à froid en mettant directement tous les ingrédients dans le plat qui ira au four. C’est plus simple, le résultat est tout aussi bon, mais le temps de cuisson est d’une heure.