

Les recettes de la ferme au lait entier original Fairebel

🕒 Préparation : 30 mn 🍳 Cuisson : 40 mn

INGREDIENTS

1,2 kg de pomme de terre • 1l de lait Fairebel • 10 cl de crème • 2 gousses d'ail • Beurre • Sel • Poivre • Noix de muscade • Facultatif : fromage à gratiner



GRATIN DAUPHINOIS

(pour 4 à 6 personnes)



1. Lavez et épluchez les pommes de terre. Détaillez-les en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur. Vous pouvez vous aider d'une mandoline pour ce faire. Réservez les tranches sans les laver (pour garder leur amidon).
2. Amenez le lait à ébullition avec le sel, le poivre, la muscade et une gousse d'ail écrasée. Ajoutez les tranches de pomme de terre et faites-les cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes. Les pommes de terre doivent rester croquantes.
3. Frottez un plat à gratin avec l'ail puis beurrez-le. Disposez les tranches de pomme de terre précuites dans le plat. Arrosez-les de crème. Versez le lait de cuisson à hauteur.
4. Enfourez le plat dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 à 40 min. Cette cuisson lente permet aux pommes de terre de s'imprégner du liquide.
5. Pour faire plus plaisir aux gourmands qu'aux gourmets, vous pouvez ajouter une couche de fromage à gratiner avant d'enfourner le plat

Bon appétit !

Le saviez-vous?

Alors qu'un lait ordinaire affiche un taux de graisse standard unique (3,5%), le lait entier original* Fairebel laisse faire la nature. Selon les saisons, l'alimentation ou la luminosité, il affiche entre 3,8 et 4,4% de matières grasses. Résultat ? Un goût unique et authentique pour vos préparations. Plus d'infos et la liste des points de vente sur www.fairebel.be