



1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Pelez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles (2 à 3 mm d'épaisseur, idéalement à la mandoline). Ne les rincez pas : l'amidon permettra de lier naturellement le gratin et d'obtenir une texture fondante.
3. Déposez les pommes de terre dans une grande casserole. Ajoutez le lait, le bouquet garni et 15 g de beurre. Salez légèrement, poivrez et ajoutez une pincée de muscade. Faites chauffer à feu moyen en remuant délicatement de temps en temps pour éviter que les pommes de terre n'attachent.  
Lorsque le lait frémit, baissez le feu et poursuivez la cuisson environ 10 min jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, mais encore bien entières. Retirez le bouquet garni. Egouttez les pommes de terre en conservant un petit verre du lait de cuisson.
4. Dans un bol mélangez la moitié de la crème fraîche et la moitié du fromage râpé. Réservez.
5. Frottez généreusement le fond et les côtés du plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en 2. Beurrez ensuite le plat avec le reste de beurre.
6. Disposez la moitié des pommes de terre dans le plat à gratin. Poivrez légèrement, ajoutez la seconde pincée de muscade, puis répartissez le reste de crème et de fromage. Ajoutez le reste des pommes de terre. Terminez par le mélange de crème et de fromage réservé. Versez un peu du lait de cuisson réservé sur les côtés du plat (si vous aimez le gratin très fondant).
7. Enfouissez pour 50 à 60 min, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré et frémissant sur les bords. Laissez reposer 10 min avant de servir.



Pour un gratin crémeux et fondant, ne rincez pas les pommes de terre, il faut garder l'amidon.  
Évitez les pommes de terre farineuses, elles se déliteraient, prenez une variété à chair ferme.  
Si vous n'avez pas de mandoline, essayez de faire des tranches régulières et fines, c'est la secret d'une cuisson homogène.  
Si la gratin colore trop vite, baissez la température du four à 170°C.  
Pour faire votre bouquet garni vous-même, prenez quelques brins de thym, 1 feuille de laurier et quelques tiges de persil. Regroupez le tout et attachez avec de la ficelle alimentaire. Si vous avez du vert de poireau, utilisez-le pour envelopper les herbes avant de ficeler.  
Vous pouvez aussi en préparer plusieurs d'un coup et les congeler dans un sac : vous en aurez ainsi toujours en stock.

Assez facile  
35 min de préparation  
25 min + 1h de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten  
Veggie

#### Ingrédients pour 6 pers. :

- 1,5 kg de **pommes de terre** à chair ferme (charlotte, amandine...)
- 1 litre de **lait** entier
- 1 **bouquet garni**
- 2 pincées de **noix de muscade** fraîchement râpée
- 30 g de **beurre**
- 25 cl de **crème fraîche** épaisse
- 160 g de **gruyère** fraîchement râpé
- 1 gousse d'**ail**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

#### Variantes :

Remplacez le lait et la crème par des versions végétales (idéalement au soja, plus stable à la cuisson).  
Et le gruyère par du comté ou du beaufort. Vous pouvez aussi mettre uniquement du fromage en surface, ou le supprimer complètement pour une version dauphinoise.  
Vous pouvez mettre 50 % de lait et 50 % de crème, ajouter 1 oignon finement émincé et poêlé, une gousse d'ail confite écrasée dans la crème ou une fine couche de fondue de poireaux bien égouttée.

