

# Le gratin de mon grand-papa

**T**u ne m'en voudras pas, j'espère, de partager avec mes lecteurs ta recette de gratin. Non, je suis sûre que tu ne m'en voudras pas, bien au contraire. Et de là où tu te trouves, tu dois être heureux que ta petite-fille transmette aux autres la recette qui a marqué son enfance, à tes côtés.

J'ai mis du temps, tu sais. Du temps et plusieurs essais pour essayer de retrouver ce goût extraordinaire, cette onctuosité, ce moelleux, cette richesse. Pour qu'une bouchée me transporte bien des années en arrière, autour d'une table festive, lors de nos repas de famille animés. Une petite famille certes, mais unie.

Tu étais toujours aux fourneaux durant les week-ends ou pour les grandes occasions. Parce que la cuisine, c'était ton moment à toi. Je t'entends encore siffler, organisé dans ton univers de casseroles. Puis jurer à n'en plus finir parce que quelque chose n'allait pas comme tu voulais. Et je me souviens qu'à ce moment-là, grand-maman et moi n'osions plus entrer dans la cuisine. Il ne fallait surtout pas contrarier et déranger l'artiste. Cela nous faisait beaucoup rire toutes les deux.

Tes plats avaient le goût des



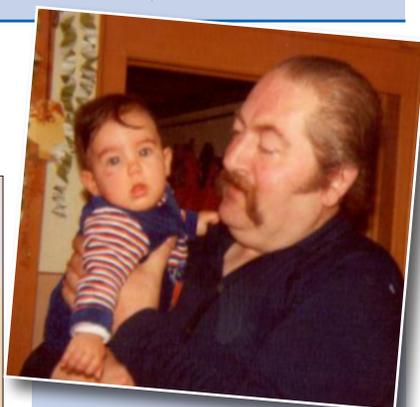
Lénart/DR

bonnes choses. Simples, conviviales et gourmandes. Ton lapin, ton gâteau renversé à l'ananas, tes spaghetti au concentré de tomate, tes petits pains au raisin. Et ton gratin dauphinois! Accompagné de jambon à l'os, saucisson et haricots secs. Un régal. Bien sûr il n'aura jamais tout à fait le même goût, comme toutes les recettes de l'enfance d'ailleurs. Mais je pense m'en être rapprochée au maximum.

Je ne sais pas si c'est toi qui m'as tant donné l'envie de cuisiner. Mais je pense que tu y es pour beaucoup. Comme toi, j'aime les plats mijotés et recon-

fortants. Faire des pâtisseries. Etre seule en cuisine. Moi aussi je jure quand quelque chose me contrarie. Moi aussi, j'ai peur que mes invités repartent en ayant encore faim. Et donc, à moi aussi il reste de quoi nourrir à chaque fois une deuxième famille. Moi aussi, je mets des commentaires et je biffe des ingrédients sur les pages de mes livres de cuisine lorsque j'essaie une recette. Moi aussi j'aime recevoir et régaler ma famille. Alors merci pour tout cela, et aussi pour le reste...

Je ne compte pas le nombre de fois où je t'ai vu découper des recettes dans les journaux. Ce n'est donc qu'un juste retour des choses que les lecteurs aujourd'hui puissent découper la



## Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 heure 20

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 20 g de beurre
- 5 dl de crème entière
- 2 grosses gousses d'ail ou 3 petites
- 120 g de gruyère râpé
- poivre, muscade, sel
- 50 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail et 10 g de beurre pour le plat à gratin

tienne. Et si tu étais encore de ce monde, tu serais sûrement très fier.

Les épicuriens auraient tort de passer à côté de ton gratin dauphinois, à ta façon. Qu'ils saisissent leurs ciseaux, car c'est le meilleur. Son succès n'est plus à confirmer depuis longtemps.

Il y a trois règles à respecter: la cuisson préalable des pommes-de-terre, le gruyère et une cuisson lente au four à température moyenne. Et c'est là qu'il se transforme en vrai péché mignon, comme par magie.

Bon, on leur dit comment faire?

VIRGINIE LÉNART

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)



## La marche à suivre

**1** Pelez les pommes de terre, passez-les sous l'eau et coupez-les en rondelles pas trop épaisses (avec une mandoline ou un robot ménager). Surtout ne les lavez pas après les avoir coupées afin de conserver tout leur amidon. Préchauffez votre four à 150°C.

**2** Faites fondre les 20g de beurre dans une grande casserole et ajoutez les pommes de terre en mélangeant. Ajoutez immédiatement l'ail passé dans un presse-ail et mélangez encore.

**3** Ajoutez la crème, qui doit arriver juste en-dessous des pommes-de-terre. Poivrez et saupoudrez de noix de muscade râpée. Ajoutez 3 bonnes pincées de sel. Portez à ébullition et baissez le feu sur feu moyen-doux. Tournez pratiquement sans arrêt le mélange avec une spatule si vous ne voulez pas qu'il attache au fond de la casserole!

**4** Au bout d'environ 20 minutes, vérifiez la cuisson des pommes-de-terre. Elles devraient être presque cuites et commencer



à se défaire un peu. Versez alors 70g de gruyère râpé et mélangez. Goûter (c'est important) et salez si nécessaire.

**5** Versez le mélange dans un plat à gratin que vous aurez préalablement beurré et frotté avec une gousse d'ail, puis sau-

poudrez du gruyère restant et de parmesan.

**6** Enfournez pour environ 1 heure. Vérifiez la cuisson en plantant une lame de couteau dans le gratin qui ne doit pas montrer de résistance. Sortez le plat du four, recouvrez-le d'une feuille de papier aluminium et laissez-le reposer 5-10 minutes. Il est très important de respecter ce temps de repos, cela permet à la crème de figer et de ne pas être liquide lorsque vous découperez des parts! Servez et dégustez!