

GRATIN DAUPHINOIS

al rosmarino



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 400 ml di latte - 130 g di Emmenthal - 10 patate (1 kg) - 1 spicchio d'aglio - 50 g di Parmigiano grattugiato - 3 rametti di rosmarino fresco - 80 ml di panna da cucina (facoltativa) - 10 g di burro - 1 pizzico di noce moscata - sale, 5 grani di pepe

1. Aromatizzare il latte con il rosmarino: far scaldare per 10 minuti (senza portare a ebollizione) il latte con i rametti di rosmarino. Spegnerlo e lasciare in infusione mentre si prepara il gratin. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
2. Sistemare la bacinella trasparente. Nella bacinella media, grattugiare l'Emmenthal con il disco per grattugiare da 2 mm usando il programma ROBOT. Mettere da parte.
3. Pelare e lavare le patate, asciugarle e tritarle nella bacinella media con il disco per affettare da 2 mm usando il programma ROBOT.
4. Sfregare una pirofila con uno spicchio d'aglio sbucciato e imburrarla. Disporre un letto di patate e aggiungere dell'Emmenthal grattugiato, del sale, del pepe e della panna da cucina. Ricominciare fino ad esaurire gli ingredienti.
5. Togliere i rametti di rosmarino dal latte e versarlo sul gratin dauphinois. Aggiungere la noce moscata, cospargere di Parmigiano grattugiato e mettere in forno per circa 1 ora.

Consigli del cuoco :

Scegliere una varietà di patate dalla polpa soda come Monnalisa, Roseval o Charlotte. Per una versione tradizionale del gratin, non mettere né formaggio né rosmarino.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016