

Gratin fondant à la raclette



Pour 4 personnes:

- 1 kg 200 de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 60 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 200 g d'allumettes de lardons fumés
- 1 gros oignon
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 250 g de fromage à raclette affiné frotté au vin d'arbois
- sel, poivre

Peler les pommes de terre et les tailler en fines lamelles (si possible avec une mandoline).

Dans une grosse casserole, porter le lait à ébullition avec la crème et les gousses d'ail pelées et dégermées (je les ai laissées entières, elles ont du "fondre" je ne les ai pas retrouvées dans le gratin!). Ajouter les pommes de terre, du sel et du poivre et laisser cuire 20 min en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°.

Faire revenir les lardons avec l'oignon émincé, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirer l'excédent de gras rendu puis verser le vin blanc. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait quasiment plus de liquide.

Dans un plat à gratin légèrement huilé, verser la moitié des pommes de terre avec le lait de cuisson (qui est devenu bien crémeux) puis le mélange oignons-lardons. Répartir la moitié du fromage à raclette. Terminer par le reste de pommes de terre et le fromage.

Enfourner pendant 20 min jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>