

GRATIN FRANCOMTOIS



Ingrédients :

- 150 g de comté+ 50 g pour le gratin
- 1 kg de pommes de terre à gratin
- 200 g d'oignons
- 2 c à c d'ail
- 1 pincée de poivre
- 1 c. à café de thym
- 3 saucisses de Montbéliard
- 800 g d'eau
- 50 g de vin blanc sec
- 100 g de lardons fumés allumettes
- 1 c. à café bombée de moutarde
- 200 g de crème fraîche liquide
- 1 c. à soupe de maïzena

Préparation :

- Eplucher les pommes de terre, les couper en lamelles fines et les mettre dans le Varoma.
- Mettre dans le bol, les oignons coupés en deux et les gousses d'ail et mixer 5 secondes à vitesse 5
- Les verser sur les pommes de terre, poivrer, parsemer de thym et mélanger.
- Poser dessus les saucisses piquées avec une fourchette sur toute leur surface.
- Mettre l'eau dans le bol et poser le Varoma par-dessus, puis programmer 40 minutes sur varoma, vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie, vérifier la cuisson des pommes de terre et préchauffer le four à 200°
- Beurrer un plat à gratin, alterner dans le plat des couches de rondelles de pommes de terre et de saucisses coupées en rondelles d'un demi centimètre en finissant par une couche de pommes de terre
- Préparer la sauce :
- conserver dans le bol, 70 g de jus de cuisson, ajouter le vin blanc et les lardons et régler 3 minutes à 80°, vitesse 1
- Ajouter la moutarde, la crème fraîche, la maïzena, 150 g de comté et régler 5 minutes à 100°, vitesse 2.
- Verser la sauce sur le gratin, ajouter le reste de comté et cuire pendant 15 à 20 minutes.
- Vérifier que les pommes de terre sont bien cuites, sinon prolonger la cuisson
- servir avec une salade verte

Vous pouvez retrouver la recette dans le livre " La France Gourmande "

THERMOMINOUX 2013

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