

Gratin Dauphinois

Toplam 140 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 15/10

Dauphine bölgesinden ince patates dilimleri, krema ve sarımsakla fırında pişer.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 2 su bardağı Krema
- 1 su bardağı Süt
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 çay kaşığı Muskat
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patatesleri ince ve eşit dilimler halinde kesin.
- Krema, süt, sarımsak, tuz ve muskat küçük tencerede 5 dakika ısıtın.
- Fırın yağı patatesleri kat kat dizin.
- Sıcak kremayı patateslerin üzerine dökün.
- Kabı 170°C fırında 60 dakika pişirin, patatesler sertleşmesin diye kremayı eksiltmeyin.
- Gratini 10 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri ince ve eşit dilimleyin; tepside aynı anda yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara et yanında garnitür olarak servis edin.

Alerjenler

Süt