



Французов тяжело назвать любителями здоровой пищи, так как французская кухня - это прежде всего сливочное масло, сливки и мука. Наверное, у каждого возникало желание побаловать себя чем-то невероятно вредным, но безумно вкусным. На именно такой случай вам просто необходим рецепт Гратен дофинуа. Ведь это смесь жирных сливок, масла, сыра и картофеля. Такой комплект может часто сниться во время диет и разгрузочных дней.

Классический картофельный гратен дофинуа

Предлагаем вашему вниманию самый простой рецепт этого блюда, в которое входят только молоко, сливки и картофель с чесноком, также, сверху можно затереть все сыром.

Для приготовления вам понадобятся такие ингредиенты:

- Один зубок чеснока;
- молоко - 470 мл;
- картофельные клубни - 890 г;
- жирные сливки - 120 мл.

Приготовление

Для гратена дофинуа следует использовать крахмалистый картофель, потому что изюминка блюда в соусе, который получается после выпекания картошки, а именно, путем смешивания крахмала, что выделяется из клубней во время готовки, сливок и молока. Картофель рекомендуем нарезать с помощью шинковки, предварительно выставив лезвие на отметку в 3 мм. Конечно же, если вы профессионально обращаетесь с ножом, то сделайте такие тоненькие кусочки собственноручно. Картофельные пластинки необходимо выложить в кастрюлю, залить их смесью сливок и молока и варить картофель до полуготовности (примерно 7 минут).

Гратен дофинуа

Автор: Administrator

26.05.2016 00:00 - Обновлено 09.06.2016 08:23

Перед выпеканием смажьте форму срезом чесночного зубка и равномерно расположите картофельные кусочки на поверхности. Сверху картофель залейте густым соусом из сливок и молока. Блюдо оставьте томиться в духовке 40-45 минут, при температуре 160 градусов.

Примечания

- 1) На торжества можно подать гратен в неглубоких порционных формочках. Для этого подойдут формы для крем брюле. Блюдо отлично подходит к мясу или рыбе.
- 2) Количество сливок можно менять и при желании даже вовсе их исключить, заменив на жирное молоко (3,5%).
- 3) Если в предложенный рецепт включить несколько слоев ветчины, предварительно нарезанных кубиками или полосками, то получим новое блюдо под названием гратен Пом де Тер!