



Гратен из картофеля – яркий пример того, как из простых продуктов можно быстро сделать праздничное блюдо. Приготовление гратена не потребует специальных навыков или особых усилий. Сытное и ароматное блюдо без сомнения придётся по душе и Вашим гостям и домочадцам. Оно способно стать настоящей изюминкой стола. Во французской кулинарии словом гратен обозначают любое блюдо, сладкое либо несладкое, запеченное до золотистой корочки.

Собственно само слово «gratin» и означает «корочка». Отсюда возник и такой кулинарный приём как гратинирование – придание блюду более красивого вида и насыщенного вкуса путём создания аппетитной корочки.

Гратен можно готовить с разными наполнителями: курица, фарш, грибы, рыба или овощи. Корочка обычно делается из сыра. Под ней блюдо достигает определённой степени герметизации и приобретает особый вкус.

Самое главное в приготовлении гратена – выбрать оптимальный температурный режим, при котором хорошо пропечётся внутренняя начинка и не сгорит верхняя сырная корочка. Для этого вначале блюдо томят на умеренном жару, а на заключительной стадии увеличивают температуру.

Как приготовить гратен из картофеля?

Для того чтоб гратен получился хорошо пропеченным, сочным и нежным, рекомендуем следовать нескольким простым советам:

1. Перед запеканием мясо и фарш нужно обжарить до готовности или полуготовности.
2. Для получения корочки красивого кремового цвета, нужно сливки смешать с молоком.
3. Для достижения оригинального вкуса в блюдо следует добавить корень сельдерея, чеснок и пастернак.

Французы готовят разные гратены: рыбные, мясные или овощные. Итальянцы

предпочитают куриный гратен. А мы сегодня будем готовить картофельный гратен с сырным соусом по классическому рецепту.

Гратен из картофеля - классический рецепт

Ингредиенты:

- картофель – 1 кг;
- сливки 20% – 250 мл;
- молоко – 150 мл;
- твердый сыр – 100 г;
- сливочное масло – 20 г;
- чеснок – 3 зубочка;
- мускатный орех – 1 ч. л.;
- чёрный молотый перец – 0,5 ч.л.;
- соль – по вкусу.

Приготовление

1. Картошку почистить, помыть и нарезать кружочками толщиной примерно 0,5 см.
2. Натереть сыр.
3. Смешать молоко и сливки, нагреть, добавить в них третью часть тёртого сыра и дождаться пока сыр расплавиться. Затем добавить в соус соль, давленный чеснок, чёрный молотый перец и мускатный орех. Помешивая кипятить соус 5 минут на маленьком огне.
4. Форму для запекания смазать сливочным маслом. Картофель слоями выложить в форму и залить сырным соусом.
5. Поставить блюдо в духовку и запекать 40-50 минут при температуре 1800С. Можно прикрыть форму фольгой.
6. На последней стадии приготовления убрать фольгу, посыпать блюдо оставшимся сыром и поместить в духовку ещё на 10 минут.