

Gratin de pommes de terre Ratte au parmigiano reggiano

Recette pour 4

Description

Un gratin de pommes de terre sublimé par le fromage caramélisé

L'astuce du chef

Vous pouvez varier la pomme de terre que vous utilisez, cela peut jouer sur le temps de cuisson.

Le point technique de la recette, c'est de bien entailler la chair des pommes de terre, cela va jouer beaucoup sur votre cuisson.

Ingrédients

Gratin

- 1 Lb Pommes de terre ratte
- 1 Cuil. à soupe Poudre d'ail
- 1 Cuil. à soupe persil séché
- 65 Gr Beurre fondu
- 1.50 Tasse(s) Parmigiano reggiano râpé

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Lavez vos pommes de terre sous l'eau froide, bien les égoutter et les passer dans un linge pour les sécher.

Faites fondre votre beurre, râpez finement le parmesan.

Procurez-vous un plat à gratin en verre ou en terre.

Coupez les pommes de terre Ratte en deux sur la hauteur, entaillez la chair en formant des losanges.

Montage et cuisson

Réunissez les pommes Ratte dans un saladier, ajoutez-y le persil séché, la poudre d'ail, arrosez d'un bon filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre. Mélangez délicatement le tout.

Dans un bol, mélangez le Parmesan râpé et le beurre fondu, une fois bien mélanger, tapissez le fond du plat à gratin de manière uniforme.

Par la suite, déposez les demi pommes Ratte côté chaire en contact avec le tapis de Parmesan. Serrez les pommes de terre les unes contre les autres. Faites en sorte, qu'elle ne se chevauche pas.

Cuisson

Placez le plat à gratin dans le four chaud, comptez environ 25 minutes de cuisson, une fois les pommes de terre cuites, laissez le plat sur le comptoir environ 10 min, de manière que le fromage se cristallise (durcisse).

Bon appétit!