

Nuestras recetas:

Gratín Dauphinois



Uno de los platos más conocidos de la gastronomía tradicional francesa. Se trata de un plato muy sencillo, tanto en ingredientes como en preparación y es un magnífico acompañante de los platos de carne.

Cocina: Francesa

Raciones: 4 personas

Preparación: 30 min

Cocción: 60 min

Total: 90 min

Ingredientes

Papas 1 kg

Dientes de ajo 3 picado muy fino

Leche 100 ml

Crema de leche 350 ml

Queso parmesano rallado 100 gr

Sal

Pimienta negra molida

Mantequilla para untar el molde

Preparación

Pelamos las papas, las cortamos a mano o con una mandolina en rodajas de unos 2mm de espesor. Untamos con mantequilla un molde de horno, cubrimos el fondo con una capa de papas repartimos por encima ajo picado, pimienta y sal. Repetimos esta operación hasta terminar con todas las papas.

Vertemos la leche en la fuente sin que lleguen a cubrir las papas y lo metemos al horno precalentado a 170°C durante unos 35/45 minutos. Vertemos la crema por encima de las papas y volvemos a meter al horno hasta tiernizar totalmente. Probamos si las papas están hechas pinchando con un tenedor. Agregamos el parmesano y gratinamos. Servimos bien caliente.

Historia y origen

La historia del gratinado Dauphinois por supuesto nos lleva de regreso a la región de Dauphiné en el sureste de Francia. Hoy el Dauphiné se extiende por cuatro departamentos: Isère, Drôme, Hautes-Alpes y parte del Ródano.

Es probable que el desarrollo del gratinado Dauphinois esté relacionado con la propagación del tubérculo en Europa. Su cultivo apareció en 1565 en Italia y en 1589 en Suiza, donde se adaptó perfectamente a las condiciones alpinas. Por lo tanto, podemos imaginar los primeros platos a base de patatas en el vecino Dauphiné entre los siglos XVI y XVII.

El 7 de junio de 1788, Grenoble fue escenario de un motín. El «Día del Azulejo» permanecerá como uno de los días que marcaron el comienzo de la Revolución Francesa, el Duque de Clermont-Tonnerre, Teniente General y Comandante jefe del Dauphiné jugará un papel vital en la eliminación de la tropa contra los insurgentes para evitar una masacre. El 12 de julio, el duque ofrece una comida a los oficiales municipales de Gap, fue en esta ocasión que el término gratinado Dauphinois fue escrito por primera vez.