

Gratin Dauphinois au BBQ



TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Accompagnement

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 1/2 litre de crème liquide
- 4 gousses d'ail
- 1/2 c.à.c. de noix de muscade

INSTRUCTIONS

1. Nettoyez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en fines tranches. L'idéal est d'utiliser une mandoline si vous souhaitez faire une fleur comme sur la photo, mais vous pouvez aussi couper des tranches de 2 mm d'épaisseur au couteau et superposer les tranches dans un plat.
2. Hachez les gousses d'ail. Déposez les tranches de pommes de terre en biais dans un plat. Parsemez l'ail haché et versez la crème. Salez, poivrez et saupoudrez avec la noix de muscade.
3. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 400°F (200°C). Déposez le plat sur la grille du BBQ et fermez le couvercle. Laissez cuire pendant 1 heure.



MOTS CLÉS

dauphinois, gratin