



PRÉPARATION
20 min



CUISSON
35 min (+ 10 min de repos)



DIFFICULTÉ
Facile



PORTIONS
4 personnes

Le gratin de pommes de terre ne demande que de bons produits et de la patience, sauf quand le micro-ondes travaille avec la chaleur du four. Les ondes cuisent la masse des pommes de terre, l'air chaud colore le fromage : on divise le temps de cuisson par deux sans sacrifier ni le fondant ni la croûte.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (plat à gratin en céramique d'environ 26 cm)

POUR LE GRATIN

Pommes de terre farineuses (type Agria ou Bintje) 1 kg

Crème entière 2,5 dl

Lait entier 2 dl

Gruyère AOP, râpé 120 g

Gousse d'ail 1

Beurre pour le plat 15 g

Sel 1 c. à c.

Poivre du moulin quelques tours

Noix de muscade, râpée 1 pincée

POUR LA SALADE

Rampon (mâche), lavé et essoré 120 g

Cerneaux de noix 40 g

Huile de noix 3 c. à s.

Vinaigre de cidre 1 c. à s.

Moutarde mi-forte 1 c. à c.

PRÉPARATION

01 Préparer le plat

Choisissez un plat à gratin en céramique, en porcelaine ou en verre allant au four : le métal est proscrit dès que le micro-ondes fonctionne. Coupez la gousse d'ail en deux, frottez-en tout l'intérieur du plat, puis beurrez-le généreusement. Hachez finement le reste de l'ail.

02 Trancher les pommes de terre

Épluchez les pommes de terre et taillez-les en rondelles régulières de 3 mm, idéalement à la mandoline. Ne les rincez pas : l'amidon qui reste en surface liera la crème pendant la cuisson et donnera ce nappage onctueux typique d'un bon gratin.

03 Assaisonner la crème

Dans un bol, mélangez la crème, le lait, l'ail haché, le sel, le poivre et la muscade. Goûtez : le liquide doit être franchement assaisonné, car les pommes de terre absorberont une bonne partie du sel.

04 Monter le gratin

Disposez les rondelles en couches serrées et légèrement chevauchantes, en parsemant un tiers du Gruyère entre deux couches. Versez le mélange crème-lait : il doit arriver juste sous la dernière couche, sans la noyer. Pressez légèrement du plat de la main, puis répartissez le reste du fromage sur le dessus.

05 Cuire en mode combiné

Posez le plat sur la grille, au niveau inférieur du four, et lancez le mode combiné chaleur et micro-ondes à 200 °C avec une puissance micro-ondes de 360 W, pour 25 minutes, sans préchauffage. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit traverser les couches sans aucune résistance. Si ce n'est pas le cas, prolongez de 3 à 5 minutes.

06 Gratinier

Passez en mode gril air pulsé seul, sans micro-ondes, à 220 °C, et laissez dorer 6 à 8 minutes en surveillant à travers la vitre : le fromage doit être bien coloré, avec des bords légèrement caramélisés.

07 Laisser reposer et préparer la salade

Sortez le gratin et laissez-le reposer 10 minutes : la crème finit de s'épaissir et les parts se tiennent au service. Pendant ce temps, fouettez la moutarde, le vinaigre et l'huile de noix avec une pincée de sel, concassez grossièrement les noix et assaisonnez le rampon au dernier moment.

Gratin de pommes de terre au Gruyère AOP et salade de rampon aux noix



L'ASTUCE DU CHEF

Ne cédez pas à la tentation de pousser le micro-ondes à pleine puissance pour aller encore plus vite. Au-delà de 360 W, la crème se met à bouillir sur les bords, déborde et finit par trancher, tandis que le centre reste ferme. Une puissance modérée laisse la chaleur se répartir dans toute l'épaisseur du plat : c'est elle qui fait le fondant.