



Gratin dauphinois aux pleurotes

- 500 g de pleurotes
- 1 kg de pommes de terre
- 500 ml de crème fraîche
- 100 ml de lait
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 càc de sel
- 3 pincées de noix de muscade Beurre

Laver et émincer les pleurotes.

Faire fondre du beurre dans une poêle.

Faire revenir les pleurotes dans la poêle, saler et poivrer et cuire jusqu'à évaporation de l'eau rejetée par les champignons.

Préchauffer le four à 180° C.

Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper à la mandoline et ne plus les laver (il faut garder l'amidon).

Faire chauffer le lait, la crème et les épices jusqu'à ébullition, réduire le feu, mettre les pommes de terre dedans et cuire à feu doux 10 minutes.

Verser dans un plat allant au four en alternant champignons et pommes de terre couvrir d'un papier cuisson et cuire 60 minutes à 180° C sur fonction normale.

Enlever le papier cuisson 15 minutes avant la fin.



Gratin dauphinois met oesterzwammen

- 500 g oesterzwammen
- 1 kg aardappelen
- 500 ml room
- 100 ml melk
- 2 geplette teentjes look
- 1 tl zout
- 3 snuifjes nootmuskaat
- Boter

Was en hak de oesterzwammen fijn.

Smelt de boter in een pan.

Bak de oesterzwammen aan in de pan, kruid met peper en zout, laat sudderen tot alle vocht van de zwammen verdampt is.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Schil de aardappelen, was ze en snij ze met de mandoline.

Daarna niet meer wassen (ze moeten hun zetmeel behouden).

Verwarm de melk, de room en de kruiden tot aan het kookpunt, zet het vuur lager, voeg de aardappelen toe en laat 10 minuten koken op een zacht vuur.

Giet in een ovenschotel en wissel de zwammen en aardappelen af, dek af met bakpapier en zet 60 minuten in de oven op 180° C op normale stand.

Verwijder het bakpapier 15 minuten voor het einde van de baktijd.