

Gratin Dauphinois



Ingredients: 4 personnes

(Zutaten: 4 Personen)

- 1 kg De pomme de terre (Kartoffeln)
- 1,5 gousse D'ail (Knoblauchzehen)
- 66.5 g De beurre (Butter)
- 2/3 l De lait (Milch)
- 200g De crème (Sahne)
- Sel (Salz)
- Poivre (Pfeffer)

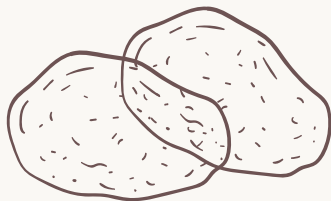


ÉTAPE 1

(Schritt 1)

Eplucher, laver et couper les
pommes de terre en rondelles
fines.

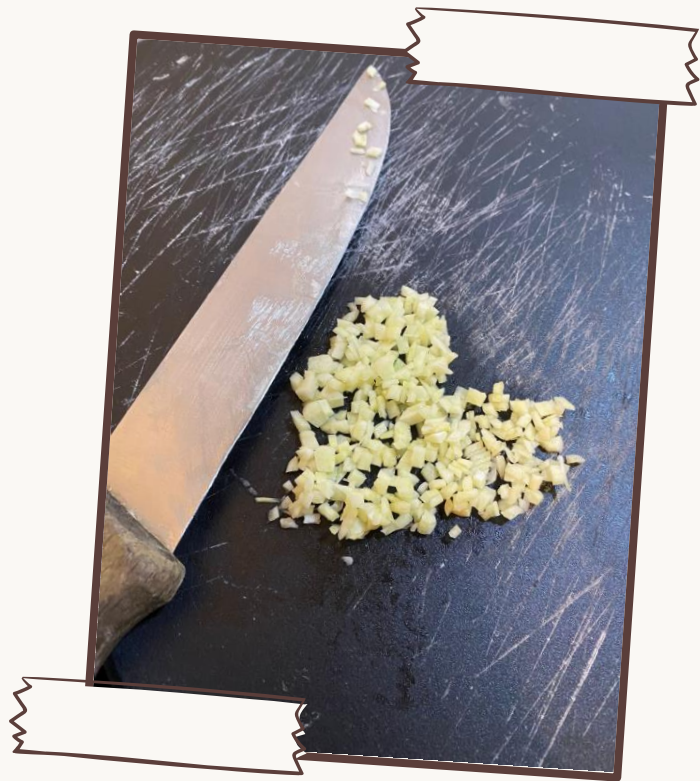
(Kartoffeln schälen, waschen
und in dünne Scheiben
schneiden.)



ÉTAPE 2

(Schritt 2)

Hacher l'ail très finement.
(Den Knoblauch sehr fein
hacken.)



ÉTAPE 3

(Schritt 3)

Porter à ébullition dans une casserole le lait, l'ail, le sel et le poivre.

(Milch, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen.)



ÉTAPE 4

(Schritt 4)

Puis y ajouter les pommes de terre et laisser cuire 10 à 15 min, selon leur fermeté.
(Fügen Sie dann die Kartoffeln hinzu und lassen Sie es 10 bis 15 min kochen, je nach ihrer Festigkeit.)



ÉTAPE 5

(Schritt 5)

Préchauffer le four à 180°C
et beurrer un plat à gratin à
l'aide d'une feuille de papier
essuie-tout.

(Den Ofen auf 180°C
vorheizen und die
Auflaufform mit Butter
einschmieren.)



ÉTAPE 6

(Schritt 6)

Placer les pommes de terre égouttées dans le plat. Les recouvrir de crème, puis disposer des petites noix de beurre sur le dessus.
(Die Kartoffeln in die Auflaufform geben. Mit der Sahne bedecken und danach kleine Butterstücke darauf tun.)



ÉTAPE 7

(Schritt 7)

Enfourner pour 50 min à
1 heure de cuisson.
(Für 50min bis 1 stunde
kochen lassen.)





et Voilà!

Mais ce n'est pas tout...
(Aber das ist nicht alles...)



Baguette



Ingredients: 2 baguettes

(Zutaten: 2 baguettes)

- 400 g De farine de froment (Weizenmehl (Type 405))
- 1½ cuillère De sel (1½ TL Salz)
- 1 pincée De sucre (1 Prise Zucker)
- ¼ de cube De levure fraîche (¼ Würfel frische Hefe)
- 270 ml D'eau tiède (lauwarmes Wasser)
- Un peu de la farine pour la préparation de la pâte (etwas Mehl zur Teigverarbeitung)



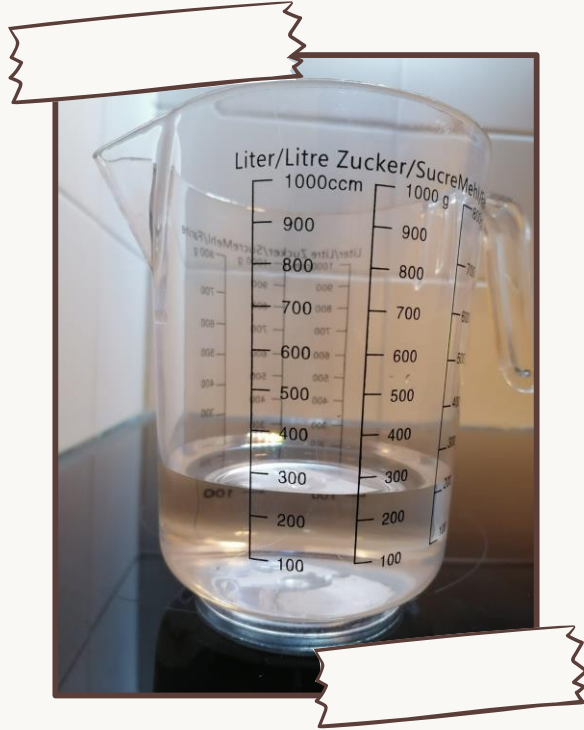


ÉTAPE 1

(Schritt 1)

Mélanger la farine, le sel
et le sucre dans un bol.
(Mehl, Salz und Zucker in
einer Schüssel mischen.)





ÉTAPE 2 (Schritt 2)

Émiettez la levure et
ajoutez 270 ml d'eau tiède.
(Die Hefe zerbröckeln und
270 ml lauwarmes Wasser
hinzugeben.)



ÉTAPE 3

(Schritt 3)

Pétrir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine. Couvrir la pâte et laisser reposer 2 heures.

(Alles kneten, bis kein Mehl mehr vorhanden ist. Den Teig abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.)





ÉTAPE 4

(Schritt 4)

Déposer la pâte sur une surface de travail farinée et la couper en deux.
(Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und halbieren.)





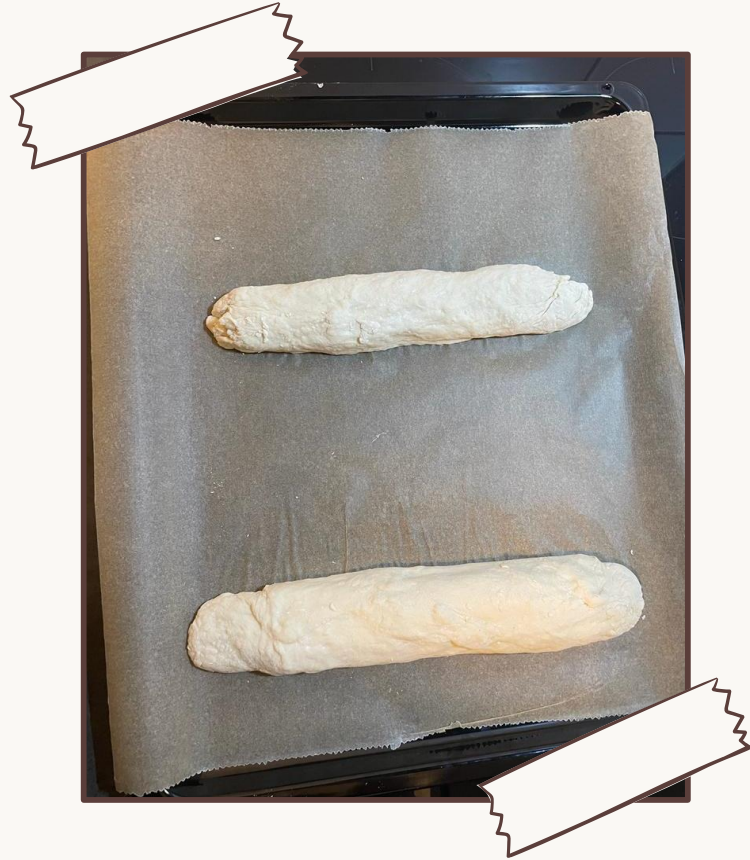
ÉTAPE 5

(Schritt 5)

Préchauffer le four à
230° (210° pour le four
ventilé).

(Backofen auf 230° (210°
bei Umluft) vorheizen.)





ÉTAPE 6

(Schritt 6)

Formez chaque morceau de pâte en un long fil et mettre sur une plaque de cuisson (Avec du papier de cuisson). (Jedes Teigstück mit den Händen zu einem langen Strang formen und auf ein Backblech mit backpapier legen.)



ÉTAPE 7

(Schritt 7)

Ajouter un peu de farine
sur la pâte.
(Ein wenig Mehl auf den
Teig geben.)





ÉTAPE 8

(Schritt 8)

Faire cuire au four pendant
30 min.

(Im Backofen für 30 min
backen lassen.)





Terminé!

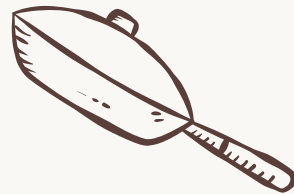
(Fertig!)

Maintenant vous pouvez en profiter avec le Gratin Dauphinois. (Jetzt könnt ihr es mit dem Gratin Dauphinois genießen.)

Bon Appétit

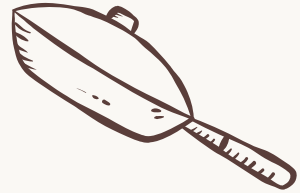
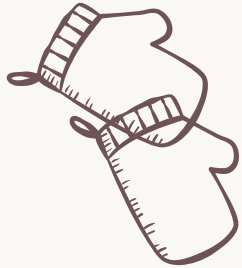
Nous avons choisi ces recettes parce
que nous voulions essayer quelque
chose de nouveau et qu'elles font aussi
partie de la cuisine française
traditionnelle.

De plus, le Gratin Dauphinois
convient bien à l'hiver car il s'agit d'un
plat hivernal.



(Wir haben uns für diese Rezepte
entschieden weil wir etwas neues
ausprobieren wollten und sie auch zur
traditionellen, französischen Küche
Frankreichs gehören.

Außerdem passt der Gratin
Dauphinois gut zum Winter da es
eine winterliche Speise ist.)



notre équipe
(Unser Team)



Rojda



Jutta



Rasal



Ti

