

# Outra receita de Gratin Dauphinois

*Uma receita diferente de **Gratin Dauphinois**, para quem gosta de queijo!*



Já [postei aqui a receita de Gratin Dauphinois tradicional](#), mas estava devendo esta que é a dona dos nossos corações, que aprendemos com um amigo francês. Acho que deixa ela mais autêntica, de uma certa forma, apesar do maior diferencial ser

apenas a adição de queijo Gruyère.

Na real esta receita é bem diferente da tradicional, mas a meu ver é bem mais fácil. Demora um pouco para assar, mas o preparo é bem simplificado. Espero que gostem e fica a dica para testarem em uma dia menos quente (sei que o calor no Brasil neste momento está insuportável).

## **Receita de Gratin Dauphinois**

### ***Ingredientes (serve duas pessoas)***

- 3 batatas médias
- 250 ml de creme de leite
- 200 g de queijo gruyère
- sal, pimenta branca e tomilho fresco.

### ***Modo de preparo***

1 – Lave as batatas, descasque e corte em rodela finas



2 – Em uma assadeira pequena, comece a montar o gratin montando camadas intercaladas de batata e queijo: coloque uma camada de batata, tempere levemente com sal, pimenta e folhinhas de tomilho, e um pouco de queijo ralado.



3 – Quando finalizar as camadas, adicione o creme de leite.

4 – Finalize com queijo ralado e leve ao forno para assar em 160 graus (temperatura média). Por aproximadamente 35 minutos. Eu sempre cuido para que não toste demais na parte superior e

caso tenha dúvidas sobre a batata estar cozida ou não, recomendo fazer um teste com uma faca. Se sentir que resiste ao cravar a faca nas batatas, precisa de mais tempo de forno. Se cortar facilmente, está pronto. Também não é o tipo de prato que fica ruim se cozinhar além do tempo indicado.