



Картофельный гратен



Подробный фото-рецепт французского картофельного гратена! Простое и невероятно вкусное блюдо.

На выходе — 4 порции.

Пошаговый фото-рецепт простого и очень **вкусного картофеля**.
Гратен получается нежный, **со сливочным соусом** и бомбезной



корочкой из пармезана! Блюдо не только простое в приготовлении, но и довольно недорогое. Если вы попробуете это блюдо, то в вашем меню точно реже будет появляться картофельная пюрешка;)

Ингредиенты:

Картофель	12 шт.
Сливки 10-15%	300 мл.
Сыр Пармезан	50 гр.
Сливочное масло	30 гр.
Чеснок	2 зубчика
Лавровый лист	3 шт.
Мускатный орех	0.5 ч. л.
Соль	1 по вкусу
Перец молотый	1 по вкусу

Инструкция приготовления:



Картофель берем среднего размера. Моем, чистим и нарезаем тонкими слайсами (толщина 2 мм).



Кладем картофель в кастрюлю с толстым дном. Добавляем лавровый лист, мускатный орех, чеснок (зубчики нужно раздавить боковушкой ножа), соль, черный молотый перец.



Заливаем картофель сливками. Если сливок маловато, то можно добавить немного молока. Ставим на плиту на средний огонь. После закипания, провариваем картофель 10 мин.



Пока картофель варится, натираем на мелкой терке Пармезан, разогреваем духовку (до 180 градусов) и готовим посуду для запекания.



Проваренный картофель делим на 2 части. Выкладываем в посуду для запекания 1 часть картофеля со сливками (стараясь выложить слои горизонтально). Чеснок и лавровый лист вынимаем и выбрасываем.



Посыпаем половиной тертого Пармезана.



Выкладываем 2 часть картофеля со сливками. Кладем сверху сливочное масло.



Посыпаем сверху оставшимся Пармезаном. Ставим в духовку на 25-30 минут. Запекаем без крышки при температуре 180 градусов. Приятного аппетита и на здоровье!