

3 Il existe deux types de liaison: avec ou sans œufs. Un gratin peut aussi ne comporter ni liaison ni sauce, et être simplement parsemé de fromage. Mais avec ou sans œufs, il doit être paré naturellement d'une belle croûte dorée.



INGRÉDIENTS POUR UNE LIAISON

Exemple des meilleurs mariages d'ingrédients, voir tableau à droite.

- > œufs (seulement pour liaison avec œufs)
- > lait ou lait et bouillon mélangés
- > demi-crème à sauce
- > crème entière
- > crème fraîche
- > séré
- > ricotta
- > mascarpone
- > fromage frais (p. ex. Boursin, Cantadou, Philadelphia)
- > fromage râpé

Remarque: lait acidulé (Dessert Extrafin), demi-crème et demi-crème acidulée sont déconseillés car ils risquent de flocculer sous l'effet de la chaleur.

SUGGESTION

Un peu de zeste râpé d'un citron non traité dans la liaison donne au gratin une délicieuse note fraîche.

INGRÉDIENTS POUR LA CROÛTE

- > fromage (râpé, en tranches, en copeaux, en rosettes, en petits dés)
- > noisettes de beurre et chapelure
- > noisettes de beurre et cornflakes émiettés

TRUCS ET ASTUCES

Autres ingrédients pour obtenir une croûte succulente:

- > mozzarella
- > fromage frais (p. ex. Boursin, Cantadou, Philadelphia)
- > fromage de chèvre (p. ex. Chavroux Tendre Bûche, Chèvre St-Jacques de Fine Food)
- > lard paysan en tranches
- > pain de mie, en petits dés
- > rouelles d'oignons farinées