

## Civilisation

— 料理を作ろう！ 3 —

### Le gratin dauphinois (ドフィーヌ風グラタン)

グルノーブルを中心とするドフィーヌ地方の名物料理。じゃがいもと牛乳、生クリームを使って焼き上げる。ロゼや白ワインに合う。これだけ食べてもよいが、鶏や牛、羊の肉のローストとのつけ合わせにもぴったりの料理。



#### Ingrédients pour 4 personnes

- 500g de pommes de terre (じゃがいも 500g)
- 250ml de lait (牛乳 250ml)
- 300ml de crème fraîche (生クリーム 300ml)
- 2 gousses d'ail (にんにく 2片)
- 200g de fromage (チーズ 200g)
- sel (塩), poivre (胡椒), muscade (ナツメグ)

#### Recette



■ 下の作り方の説明に合う写真を上のなかから選びなさい。

- ( ) Versez une couche d'appareil, mettez les pommes de terre et le fromage, et ainsi de suite.  
牛乳などで作った材料を流し込み、その上にじゃがいもとチーズを載せ、これを繰り返しなさい。
- ( ) Epluchez les pommes de terre et coupez-les à l'épaisseur de 3 mm.  
じゃがいもの皮をむき、3ミリの厚さに切りなさい。
- ( ) Ecrasez l'ail, et dans un bol, mélangez l'ail, le lait, la crème, la muscade, le poivre et le sel.  
ニンニクをつぶし、ボールの中でニンニク、牛乳、生クリーム、ナツメグ、胡椒、塩を混ぜなさい。
- ( ) Frottez un plat à gratin avec une gousse d'ail.  
ニンニクのかげらでグラタン用の皿をこすりなさい。
- ( ) Mettez au four 60 minutes à 180°C.  
180度のオーブンに60分入れておきなさい。