

RECETTE SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 1 h - Difficulté : Facile



Gratin dauphinois

> Préparation

- Emincez finement les pommes de terre.
- Frottez le plat avec l'ail.
- Mélangez la crème et le lait. Assaisonnez.
- Dans le plat, alternez les couches de pommes de terre et le mélange lait-crème.
- Au final, les pommes de terre doivent être recouvertes à hauteur de liquide. Au besoin, ajoutez un peu de lait.
- Enfourez pendant une bonne heure à 160°C (le gratin doit avoir absorbé le liquide).

Ingrédients

- 5 grosses pommes de terre
- 1 petit pot de crème épaisse
- 40 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre, noix de muscade