



Gratin dauphinois

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

600 g de pommes de terre pour gratin

200 g de lait entier

200 g de crème liquide

10 g de beurre

2 grosses gousses d'ail

Muscade

Sel, poivre

Coupez finement vos pommes de terre à la mandoline ou au robot.

Beurrez bien votre plat.

Déposez vos lamelles de pommes de terre, glissez deux gousses d'ail coupées en deux et dégermées.

Dans un verre mesureur, mélangez le lait et la crème.

Versez le tout sur vos pommes de terre, elles doivent être complètement recouvertes.

Salez, poivrez.

Ajoutez de la noix de muscade avec parcimonie.

Enfournez pendant 1h30 dans un four préchauffé à 160°C chaleur statique. Puis montez le four à 180°C pendant 30 min de plus.

Un gratin dauphinois est parfait quand il bulle, quand il déborde du plat et que les pommes de terre sont bien fondantes...

Dégustez chaud.