

Gratin dauphinois

Ingrédient Pour 10 personnes

2 kg de pomme de terre
1 gousse d'ail
35 cl de crème liquide
35 cl de lait
4 œufs
Fromage râpé Q.S.P
Sel, poivre, muscade



La recette

- 1/Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles.
- 2/Les laver à l'eau afin de retirer l'amidon et les sécher autant que possible.
- 3/Mélanger la crème le lait et les œufs assaisonner de sel, poivre, muscade puis réserver l'appareil au frigo.
- 4/ Mettre de l'ail écrasé au fond du plat à gratin. Puis les lamelles de pomme de terre.
- 5/verser l'appareil a hauteur des pommes de terre puis recouvrir de fromage râpé
- 6/Mettre au four 60 minutes à 160°

La bonne recette de gütoune