

# Gratin dauphinois

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 15 + 50 min*

## Ingrédients :

- 1,2kg de pommes de terre
- 1l de lait entier pour la cuisson
- 30cl de crème liquide
- 2 gousses d'ail
- 15g de beurre
- Sel, poivre & muscade



*Ustensiles spécifiques : une casserole, une écumoire et un plat à gratin !*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Eplucher les pommes de terre et les laver.
- Bien les essuyer.
- Les couper en rondelles assez fines.
- Dans une casserole, verser le lait, l'ail coupé en deux et la muscade.
- Porter à ébullition.
- Ajouter les pommes de terre et laisser cuire 10 à 15 min.
- Dans un plat à gratin beurré, mettre les pommes de terre égouttées à l'aide de l'écumoire.
- Verser la crème liquide sur les pommes de terre.
- Saler et poivrer.
- Napper de quelques noisettes de beurre.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C, pendant 50 minutes.
- Déguster sans attendre !

*Bon appétit !!!!*