

Gratin dauphinois

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1,5 kg de pommes de terre
- 100 g de beurre
- 4 gousses d'ail
- 20 cl de crème fraiche
- 1 l de lait
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Éplucher les pommes de terre. Les laver et les couper en rondelles fines. Ne pas passer les pommes de terre sous l'eau afin de conserver l'amidon.

Etape 2

Mettre le lait à bouillir avec les gousses d'ail, le sel, le poivre et la muscade.

Etape 3

Ajouter les pommes de terre dans le lait et laisser cuire pendant 10 minutes.

Etape 4

Mettre les pommes de terre dans un plat allant au four. Ajouter le lait et la crème sur le dessus.

Etape 5

Mettre au four pendant 45 minutes minimum.