



Gratin dauphinois



4 pers



15 mn

Les ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème
- 50 g de fromage râpé
- Sel, poivre
- Noix de muscade

La recette

Etape 1

Préchauffer votre four à 200°C.

Etape 2

Éplucher et couper en fines rondelles les pommes de terre. Verser 1 litre d'eau dans le bol, puis disposer les rondelles de pommes de terre dans le panier vapeur. Faire une cuisson vapeur 15 min.

Etape 3

Vider l'eau du bol, puis ajouter le lait et la crème. Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade. Faire chauffer 5 min.

Etape 4

Dans un plat à gratin, disposer les pommes de terre dans le fond puis les napper de la préparation, et parsemer de gruyère râpé. Enfourner votre gratin durant 25 min.

