

Gratin dauphinois

Les ingrédients :

- Ail
- crème
- Gruyère rapé
- sel
- poivre
- muscade
- lait
- beurre
- pommes de terre

Le matériel :

- plat
- Four
- papier alu

Préparation :

Pèle les pommes de terre et les coupe-les en tranches très fines.

Beurre un plat (à bord haut) avec de l'ail .

Mets une couche de pommes de terre, puis du gruyère rapé, crème fraîche, sel, poivre, ail, un peu de muscade

Recommence jusqu 'au bord du plat.

Termine par une couche de gruyère et quelques morceaux de beurre.

Fais cuire pendant 1h30 - 2h00 th 7 - 8 .

Au milieu de la cuisson, arrose de lait puis couvre d' un papier alu et remets au four

Vérifie la cuisson en plantant un couteau dans les pommes de terre, elles doivent être fondantes.

Bon Appétit