

Gratin dauphinois facile



6 personnes



1 heure 30



Ingrédients

- 1,2kg de pommes de terre à chair ferme
- 40 cl de lait cru de la Ferme de Guichet
- 40cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- noix de muscade
- sel, poivre
- 20g de beurre

Recette

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Éplucher la gousse d'ail, enlever le germe et la couper en deux
3. Frotter le plat à gratin avec la gousse, la hacher finement puis la mettre dans une casserole avec le lait et la crème
4. Ajouter une pincée de sel, une bonne rappée de noix de muscade et mélanger
5. Porter à ébullition le mélange
6. Éplucher, laver les pommes de terre et les couper en fines lamelles de 2 mm, les disposer dans le plat à gratin en couches successives et assaisonner selon votre convenance
7. Verser le mélange lait/crème sur les pommes de terre, tasser pour couvrir les pommes de terre si elles dépassent
8. Répartir le beurre en petit cube sur le gratin et mettre au four 1 h environ
9. Le gratin est idéal pour accompagner les plats en sauce

Un grand classique familial