

Gratin Dauphinois dit « Le Nôtre »

Les ingrédients (pour 4 personnes)

1kg de pomme de terre (charlotte)
1 litre de lait
30 cl de crème épaisse
100 g de gruyère râpé
3 gousses d'ail
10 g de beurre
noix de muscade
sel & poivre

La préparation

1. Epluchez les pommes de terre et les coupez en rondelle de 5mm environ.
2. Bien mélangez les pommes de terre avec l'ail coupé finement, sel, poivre et muscade râpée.
3. Dans une casserole (qui ne colle pas) mettre les pommes de terre et remplir de lait pour les immerger. Ajoutez la crème et le beurre.
4. Faire cuire de 30 à 45 minutes à feu doux, remuez de temps en temps.
5. Mettre le tout dans un plat à gratin, saupoudrez de gruyère.
6. Faire gratiner 30 minutes à four chaud (thermostat 7).