

Gratin Dauphinois



4 personnes



Traditionnel



hiver



Économique



15 minutes



1h30



Facile

INGREDIENTS

4 gousses d'ail
20cl de lait
45cl de crème fraîche
Sel marin et poivre blanc

1 kg de pdt farineuse
beurre pour graisser le plat

MATERIEL NECESSAIRE

Plat gratin Mandoline 1 épluche ail

PREPARATION ET REALISATION

1- Mettez l'ail dans une petite casserole d'eau bouillante. Laissez-le cuire 20min à feu doux. Réduisez-le en purée dans un mortier.
2- Mettez la purée d'ail, le lait et la crème dans une casserole, assaisonnez très abondamment, portez à ébullition puis retirez du feu.
3- Graissez le plat coupez les pommes de terre pelées en rondelles de 5mn et rangez-les dans le plat en 6 ou 7 couches.
4- Versez la crème dessus et appuyez avec une spatule pour que la crème pénètre Faites cuire au four préchauffé à 160° pendant 1h30 en appuyant tous les 20 min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour une présentation plus raffinée, découpez des formes à l'emporte-pièce.

Alice Délice

