

GRATIN DAUPHINOIS



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Pommes de terre 1,5 kg (Pompadour, Amandine, Charlotte, Monalisa, Belle de Fontenay, Roesval)
- Lait entier 500mL
- Crème fraîche entière 250mL
- Beurre doux ou 1/2 sel 30g
- 1 gousses d'ail
- Sel et poivre
- Noix de muscade

Astuces :

- Parfait pour accompagner un rôti de bœuf (recette sur le blog).
- Ajouter des épices et des herbes aromatiques.
- Ajouter du fromage 30 minutes avant la fin de la cuisson.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 2h
Pour 4 à 6 personnes

1. Préchauffer le four à **150°C**.
2. Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en **fines rondelles** (à la mandoline, au couteau ou au robot). Ne surtout pas les laver après les avoir épluché.
3. **Éplucher** une gousse d'ail et la couper en 2.
4. Dans un **saladier** : **fouetter** le lait, la crème fraîche, le sel, le poivre et la noix de muscade.
5. Dans un **plat allant au four (18x25cm)** : **beurrer** les parois pour éviter que le gratin ne colle.
6. **Frotter** les parois avec la gousse d'ail coupée en 2.
7. **Superposer légèrement** les rondelles de pommes de terre sur toute la surface du plat et répéter l'opération jusqu'à épuisement des pommes de terre.
8. **Verser** le mélange lait/crème fraîche par-dessus.
9. Déposer des petits morceaux de **beurre** sur toute la surface.
10. Enfourner pendant **2h**. Laisser reposer le plat car le mélange lait/crème va se solidifier et déguster.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr