

## *Gratin Dauphinois aux Cèpes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- LAIT	500-600 ml
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- BOLET(S)	15-20g lyophilis&és
- GOUSSE(S) D'AIL	2-3
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites tremper les cèpes dans un peu d'eau tiède.
- Emincez finement les gousses d'ail.
- Pelez et coupez les pommes de terre en fines lamelles (à la mandoline).
- Placez ces lamelles dans une casserole avec le lait et faites chauffer doucement avec l'ail, sel, poivre et muscade.
- Laissez cuire 30 minutes puis hors du feu laissez encore reposer 10 minutes dans le lait chaud.
- Egouttez les champignons, taillez-les en petits morceaux et faites-les rissoler dans de l'huile chaude. Arrosez-les du jus de trempage et laissez réduire quelques instants.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Egouttez les pommes de terre et déposez-en une couche au fond d'un plat à gratin huilé. Déposez quelques cèpes égouttés. Salez et poivrez.
- Recommencez avec le reste de pommes de terre et de champignons.
- Ajoutez la crème fraîche au lait de cuisson ainsi que le jus de trempage réduit. Versez la tout sur les couches de pommes de terre.
- Saupoudrez de fromage râpé.
- Placez le plat au four pendant 30 à 40 min afin d'obtenir une belle croûte.

