

## Gratin Dauphinois aux Morilles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

### Ingrédients:

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| - Pommes de Terre        | 1 kg               |
| - Lait                   | 300 ml             |
| - Eau                    | 250 ml             |
| - Crème Fraîche Epaisse  | 1 c à soupe        |
| - Morilles (Champignons) | 10-15g lyophilisés |
| - Gousses d'Ail          | 2-3                |
| - Noix de Muscade        |                    |
| - Gruyère Râpé           |                    |
| - Sel                    |                    |
| - Poivre                 |                    |

### Recette:

- Faites tremper les morilles 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 l'eau. Faites chauffer doucement avec l'ail, sel, poivre et muscade.
- Laissez cuire 20-25 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 200°C.
- Egouttez les pommes de terre et déposez-en une couche au fond d'un plat à gratin huilé. Déposez quelques morilles égouttées. Salez et poivrez. Ajoutez un peu de gruyère râpé.
- Recommencez avec le reste de pommes de terre et de champignons.
- Mélangez la crème fraîche au lait de cuisson filtré ainsi que le jus de trempage des champignons réduit. Versez le tout sur les couches de pommes de terre.
- Saupoudrez de fromage râpé.
- Placez le plat au four pendant 20 à 25 min afin d'obtenir une belle croûte.

