

## Gratin Dauphinois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE 1 kg
- GOUSSE(S) D'AIL 2
- GRUYERE RAPE 150 g
- NOIX DE MUSCADE
- LAIT 40 cl
- CRÈME FRAICHE 20 cl
- SEL
- POIVRE

### Recette:

- Frottez d'ail un plat allant au four et beurrez-le.
- Coupez les pommes de terre en fines lamelles.
- Emincez l'ail.
- Faites bouillir le lait avec l'ail, sel, poivre et muscade.
- Plongez les rondelles de pommes de terre dans le lait chaud. Laissez cuire 15 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Egouttez les pommes de terre et déposez-en une couche au fond du plat. Recouvrez de gruyère râpé. Salez et poivrez.
- Recommencez en alternant pommes de terre et fromage, en assaisonnant chaque fois.
- Ajoutez la crème fraîche au lait de cuisson. Versez la tout sur les couches de pommes de terre.
- Saupoudrez du reste de fromage râpé.
- Placez le plat au four pendant 30 à 40 min.

