

Gratin Dauphinois aux Épinards et Muscade

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- LAIT	650 ml
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- ÉPINARDS	500g frais
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les tiges des épinards puis faites-les revenir doucement dans du beurre chaud quelques instants. Muscadez, salez et poivrez. Réservez.
- 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.
- 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 épinards précuits. Muscadez, salez et poivrez. Ajoutez un peu de gruyère.
- Recommencez avec le reste de pommes de terre et d'épinards.
- Ajoutez la crème fraîche au lait de cuisson. Versez la tout sur les couches de pommes de terre.
- Saupoudrez de fromage râpé.
- Placez le plat au four pendant 30 à 35 min afin d'obtenir une belle croûte.

