

## Gratin dauphinois

accompagnement pour 6 personnes

- 1,5kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 gousses d'ail
- 30+30g de beurre
- 50cl de lait
- 50cl de crème fraîche épaisse
- un peu de noix de muscade râpée
- sel et poivre.



■ *Gratin de pomme de terre confite dans le lait et la crème*

Vous pouvez ajouter un peu de fromage.

■ Epluchez les pommes de terre, rincez-les, et coupez-les en lamelles fines de quelques millimètres.

■ Epluchez les gousses d'ail. Coupez en deux la première, et frottez un grand plat à gratin avec. Beurrez ce plat avec les premier 30g de beurre. Réduisez en purée la seconde gousse d'ail après avoir supprimé le germe, et déposez-la dans le lait avec la crème, la muscade râpée, le sel et le poivre. Faites tiédir l'ensemble dans une casserole.

■ Préchauffez votre four à 150°.

■ Disposez les rondelles de pommes de terre en couches successives, en nappant à chaque fois de mélange lait crème, jusqu'à la fin des ingrédients.

■ Protégez le gratin avec une feuille d'aluminium, et enfournez pour 75 minutes. Une fois les pommes de terre bien fondantes, enlevez la feuille d'aluminium, et ajoutez par-dessus le reste de beurre en noisettes, puis faites dorer sous le grill de votre four.