

Cycle 3

Gratin dauphinois

Pour 4 personnes
1 plat à gratin d'env. 2 l



Conseil

Saupoudrer 50 g de Gruyère AOP ou de Sbrinz AOP râpé avant d'enfourner le gratin.

Ingrédients

beurre pour le plat
1 gousse d'ail pelée
800 g de pommes de terre farineuses



Liaison:

3 dl de lait

2 dl de crème

1 cc de sel

poivre, noix de muscade



Cycle 3

Préparation



- 1 Beurrer le plat. Frotter le plat avec la gousse d'ail coupée en deux.



- 2 Peler les pommes de terre et les couper ou les râper à la mandoline en tranches régulières de 2-3 mm d'épaisseur.



- 3 Disposer les rondelles par couches dans le plat.



- 4 Préchauffer le four à 180 °C (air chaud/ chaleur tournante: 160 °C). Liaison: bien mélanger tous les ingrédients et assaisonner.



- 5 Verser la liaison sur les pommes de terre. Enfourner au niveau de la rainure inférieure et cuire 40-50 min.