

Le vrai Gratin Dauphinois

- 1 *Préchauffez votre four à 180°.*
- 2 *Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en fines rondelles. Ne les passez pas sous l'eau après les avoir coupées, l'amidon participe à la liaison du gratin.*
- 3 *Mettez le lait à bouillir avec l'ail pressé, le sel, le poivre et la muscade.
Puis jetez-y les pommes de terre émincées, baissez le feu et laissez cuire une dizaine de minutes en remuant régulièrement pour éviter que les pommes de terre accrochent au fond.*
- 4 *Versez le tout (pomme de terre + lait) dans un plat à gratin et ajoutez la crème.
Répartissez du beurre en petits morceaux sur le dessus, baissez votre four à 160° et enfournez pendant 1h voire 1h30. Votre gratin sera meilleur s'il cuit tout doucement, pendant longtemps, piquez les pommes de terre pour vérifier leur cuisson, elles doivent être fondantes.*

Pour 4 à 5 pers. :



- ★ 1,5 kg de pommes de terre
- ★ beurre
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 50 cl de crème fraîche (liquide – entière de préférence)
- ★ 70 cl de lait (entier de préférence)
- ★ Sel à votre convenance
- ★ Muscade à votre convenance