

Gratin Dauphinois

- **Ingrédients:**

- 1 kg de pommes de terre
- 50 cl de crème fraîche
- 2 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- Sel, poivre, et muscade

- **Instructions:**

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles fines.
2. Frottez un plat à gratin avec une gousse d'ail et beurrez-le.
3. Disposez les pommes de terre dans le plat en couches.
4. Versez la crème, assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade.
5. Faites cuire au four à 180°C pendant 1 heure.