

# Afficher une recette

## Gratin dauphinois

Entrées (/Cuis-In/recettes/entree)

Plats (/Cuis-In/recettes/plats)





Desserts (/Cuis-In/recettes/desserts)

Apéritifs (/Cuis-In/recettes/aperitifs)

Aides culinaires (/Cuis-In/recettes/aides-culinaires)

Cocktails (/Cuis-In/recettes/cocktails)

Pain (/Cuis-In/recettes/pain)

 Couvert: 4  
 Préparation: 25mn  
 Cuisson: 1h0mn  
 Tags: Gratin

Note  
Difficulté

★★★★☆  
★★☆☆☆

### Ingrédients

- 1 kg 1/2 de pommes de terre
- quelques g d'ail réduit en poudre
- 30 cl de crème
- sel, poivre et muscade
- 100 g de beurre
- 1 l de lait

### Préparation

Eplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles fines. NB : ne pas les laver APRES les avoir coupées, car l'amidon est nécessaire à une consistance correcte !

Mettre dans une casserole le lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade. Porter à ébullition et y plonger les pommes de terre et laisser cuire 10 à 15 mn, selon leur fermeté.

Placer les pommes de terre dans un plat beurré, recouvrir de crème, puis disposer des petites noix de beurre.

Cuire à four doux (thermostat 6) pendant 50 mn à 1 heure.

## Commentaires

---



Vin conseillé : Bourgogne rouge le 22 août 2015 16:35:18



Un gratin réussi se caractérise par des pommes de terre restées un peu fermes. le 22 août 2015 16:34:59

[+ Ajouter le commentaire](#)