



GRATIN DAUPHINOIS

Préparation: 25 minutes - Cuisson: une heure

Ingrédients:

- 1,5 kg de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 30 cl de crème liquide
- 100 g de beurre
- 1 l de lait Juste & vendéen
- Noix de muscade
- sel et poivre

Étapes:

- 1) Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre puis coupez en rondelles fines. Pelez les gousses d'ail et émincez-les.
- 2) Dans une casserole, portez à ébullition le lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade, puis plongez-y les rondelles de pommes de terre. Laissez cuire 10 à 15 minutes, selon leur fermeté.
- 3) Préchauffez le four à 180 °C et beurrez un plat à gratin. Égouttez les pommes de terre en conservant le lait de cuisson. Placez-les dans le plat. Couvrez-les de crème et d'un peu de lait si vous souhaitez un plat plus moelleux, puis disposez des petites noix de beurre sur le dessus.
- 4) Enfournez pour 50 minutes à 1 heure. Servez chaud.