

GRATIN DAUPHINOIS

Couper 1kg800 à 2 kg de pommes de terre (Roseval par ex) en tranches assez fines.

Les disposer dans un plat frotté à l'ail.

Mélanger 50cl de lait entier et 60cl de crème liquide entière, saler, poivrer.

Verser sur les pommes de terre et mélanger bien avec une fourchette jusqu'au fond du plat. (Il faut que le mélange lait et crème affleure les pommes de terre)

Parsemer 150 g de beurre en copeaux et recouvrir le plat de papier alu.

Cuire au four à 180°, 2heures.

Retirer le papier alu et faire dorer le gratin.