

Gratin dauphinois



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 60 mn

Ce classique de la cuisine française peut facilement être personnalisé : ajoutez des morceaux de Bleu d'Auvergne, des lardons ou tout ce qui vous semble bon d'y associer. Petit conseil : les pommes de terre à chair fondante sont particulièrement indiquées pour ce gratin.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à gratin
- 2 gousses d'ail
- 3 dl de crème
- 2 dl de lait demi-écrémé
- sel et poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles assez fines.
- 3 Hachez la gousse d'ail.
- 4 Portez le lait et la crème à ébullition dans une grande casserole puis ajoutez-y ajoutez-y les rondelles de pommes de terre et l'ail. Salez et poivrez et laissez cuire 15 minutes.
- 5 Dans un plat à gratini, placez les rondelles de pommes de terre que vous arroserez ensuite du mélange à la crème.
- 6 Recouvrez le plat d'une feuille d'aluminium (ou de papier sulfurisé) et placez 30 minutes au four à 200°C.
- 7 Au bout des 30 minutes, enlevez la feuille d'aluminium, puis faites de nouveau cuire à 200°C durant 15 minutes.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

