

## Gratin dauphinois



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 50 mn

### Ingrédients

- 750 g de pommes de terre
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 1 pincée de muscade
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Pelez les pommes de terre mais ne les lavez pas.
- 2 Coupez-les ensuite en rondelles de 3 millimètres environ.
- 3 Essuyez-les dans un torchon sans les rincer. Assaisonnez (10 g de sel environ et 3 à 4 tours de moulin à poivre). Massez légèrement avec la main pour bien faire pénétrer le sel et le poivre.
- 4 Dans une casserole à fond épais, versez le lait puis ajoutez les pommes de terre.
- 5 Portez l'ensemble à ébullition, baissez le feu et couvrez. Laissez cuire 10 minutes.
- 6 À la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche et la pointe de muscade râpée.
- 7 Continuez de cuire pour 20 minutes supplémentaires, à petits bouillons, à découvert. Surveillez la cuisson afin que les pommes de terre n'attachent pas.
- 8 Frottez 4 ramequins avec la gousse d'ail.
- 9 Préchauffez le four à 200°C (th.7).
- 10 À l'écumoire, remplissez les ramequins de pommes de terre, couvrez avec un peu de la crème de cuisson et disposez, en les répartissant, les 40 g de beurre (environ 10 g par ramequin).
- 11 Finissez de cuire et dorez au four. Servez très chaud.

Proposé par

**Hébergeurs en Vendée**

- Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur [blog "Hébergeurs en Vendée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

