

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## LE GRATIN DAUPHINOIS

**Pour 8 personnes :**

**2kgs500 pommes de terre Agata - 4 gousses d'ail - 40g beurre - 1l lait entier frais - 1l crème fraîche entière liquide - sel - poivre - noix de muscade moulue -**

**Eplucher et laver les pommes de terre. Les passer à la mandoline (écart assez fin) ou les couper au couteau sur une épaisseur de 3mm. Beurrer un grand plat à gratin. Répartir les tranches de pommes de terre.**

**Préchauffer le four à 120° (th.4).**

**Peler l'ail, le dégermer et l'émincer finement. Dans une grande casserole porter à ébullition la crème, le lait et l'ail. Saler, poivrer, muscader. Verser au chinois sur les pommes de terre. Recouvrir le gratin de papier aluminium. Percer le papier alu à l'aide d'un couteau de plusieurs trous. Enfournier et cuire 2h00. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Retirer le papier alu, laisser quelques minutes le gratin sous le gril du four afin de le faire dorer.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr