

GRATIN DAUPHINOIS AU GRUYÈRE

Durée de préparation: 20 minutes

Durée de cuisson: 60 minutes

Type: Accompagnement

Ingrédients:

pour 4 personnes

- 1kg de pomme de terre
- 25cl de lait
- 50g de beurre
- 125g de crème fraîche épaisse
- sel, poivre, noix de muscade fraîchement râpée
- 2 œufs
- 150g de gruyère
- 1 gousse d'ail

Descriptif:

- Epluchez et lavez les pommes de terre, puis coupez-les en rondelles. Beurrez ensuite le plat et étendez une première couche de pommes de terre. Salez, poivrez et épicez de noix de muscade

- Préchauffer le four à 180°C (th5). Parsemez de la moitié du gruyère. Arrangez la deuxième couche de pommes de terre, épicez. Fouettez le lait, la crème et les œufs, ajoutez l'ail pressé et versez sur les pommes de terre. Recouvrez du reste de gruyère et faites cuire au four au centre, chaleur tournante à 160°C pendant 1heure30

