



## Gratin dauphinois au gruyère

**Temps de préparation** : 20 minutes.

**Temps de cuisson** : 60 minutes.

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

**Etape 1** : Épluchez 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

**Etape 2** : Préchauffer le four à 180°C (th5).

**Etape 3** : Parsemez de la moitié du gruyère. Arrangez la deuxième couche de pommes de terre, épicez.

**Etape 4** : Fouettez le lait, la crème et les œufs, ajoutez l'ail pressé et versez sur les pommes de terre.

**Etape 5** : Recouvrez du reste de gruyère et faites cuire au four au centre, chaleur tournante à 160°C pendant 1 h 30.