

## GRATIN DAUPHINOIS



Ingrédients (6-8 personnes) :

1,300 kg de pommes de terre

50 cl de lait entier

2 gousses d'ail

50 cl de crème liquide entière

1 pincée de muscade

sel, poivre

- Chauffer le lait avec les gousses d'ail, retirer du feu et laisser infuser 15 minutes. Ôter les gousses puis ajouter la crème liquide et la muscade.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches fines et régulières de 2-3 mm avec un couteau, un robot ou une mandoline.
- Beurrer un plat à gratin (de 5 à 6 cm de hauteur), mettre les pommes de terre dans le plat en salant et poivrant au fur et à mesure.
- Couvrir avec le mélange lait et crème.
- Passer au four pendant 1h15 à 1h30 à 180°C (Th 6).

PS : Il est possible de recouvrir le gratin avec du gruyère râpé.