

Gratin dauphinois

Servings: 4 **Prep:** 20 min **Cook:** 1 hr **Total:** 1 hr 30 min

Ingredients

- **2.2 lb** pommes de terre
- **1.37 tasse** crème liquide entière
- **0.68 tasse** lait entier
- **1.5 gousse** ail *(ou 1 à 2 gousses selon les goûts)*
- **1 noix** beurre *(pour le plat)*
- **1 pincée** noix de muscade
- sel *(au goût)*
- poivre *(au goût)*

Instructions

1. Préchauffez le four à 180 °C. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.
2. Frottez le plat à gratin avec une gousse d'ail coupée en deux, puis beurrez-le généreusement.
3. Faites chauffer doucement la crème et le lait dans une casserole avec le reste d'ail haché ou écrasé, la muscade, le sel et le poivre. Laissez infuser quelques minutes sans faire bouillir.
4. Disposez des couches de pommes de terre dans le plat en alternant avec le mélange crème-lait. Terminez par une couche de pommes de terre et versez le reste du mélange par-dessus.
5. Enfournez pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré et fondant. Laissez reposer 10 minutes avant de servir.

Generated by Recipe Bro