

Gratin dauphinois

Pour 4 personnes

600g de pomme de terre

Huile d'olive

Sel, poivre

150ml de crème

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles très fines.

Dans un saladier versez un bon filet d'huile d'olive, ajoutez les pommes de terre et mélangez bien pour que les tranches soient bien enrobées d'huile, laissez reposer 15-20 minutes.

Préchauffez le four à 160°C.

Versez les pommes de terre et leur huile dans un grand plat à gratin de façon à ce que la couche de pomme de terre ne soit pas trop épaisse. Versez la crème liquide et enfournez à 160°C pendant 45 minutes. Surveillez la cuisson et au besoin rajoutez un peu de crème liquide.

Quand le gratin commence à être bien doré et que la crème bouillonne et épaissie, enfoncez un couteau dans les pommes de terre, si il s'enfonce sans rencontrer de résistance c'est prêt, sinon poursuivez la cuisson quelque minutes.