

Gratin dauphinois



Pour 8 personnes :

- 1,800 kg de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 40 g de beurre
- 2 œufs
- 50 cl de crème semi épaisse
- $\frac{3}{4}$ l de lait
- Sel – poivre – muscade

Aillez le plat à four.

Beurrez-le abondamment (20 g de beurre).

Pelez les pommes de terre, essuyez-les et coupez-les en rondelles très fines.

Disposez-les en couches dans le plat, salez et poivrez chaque couche.

Dans un grand saladier, battez les œufs, mélangez-les avec le lait, la crème et un soupçon de muscade.

Parsemez de noisettes de beurre avec le beurre restant.

Préchauffez le four 10 min thermostat 6 (180° à 200°).

Enfournez et laissez cuire 1h à 1h15.