

GRATIN DAUPHINOIS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients : pour 6 portions

- 500 g de crème fraîche épaisse
- 1200 g de pommes de terre, épluchées et coupées en fines lamelles
- 1 gousse d'ail
- 0.5 cuillère à café de sel
- 2 pincées de poivre
- 2 pincées de noix de muscade moulue

Préparation:

- Préchauffer le four à 210°C
- Mettre dans le bol, 500 grammes de crème fraîche épaisse
- Ajouter le fouet
- Ajouter les pommes de terre coupées en rondelles, 1 gousse d'ail, ½ cuillère à café de sel (à ajuster en fonction des goûts), 2 pincées de poivre (à ajuster en fonction des goûts) et 2 pincées de noix de muscade moulue
- Cuire 20 minutes à 100°C
- transvaser dans un plat à gratin
- puis mettre dans le four pendant 25 min à 210°C.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations