

GRATIN DAUPHINOIS

- Pommes de terre à chair ferme
- Pulpe d'ail maison
- Crème fleurette
- Sel et poivre du moulin

Laver et éplucher les pommes de terre. Les tailler ensuite en rondelles de 3 mm d'épaisseur environ.

Ranger les rondelles de pommes de terre au $\frac{3}{4}$ de la hauteur d'un plat à gratin beurré. Assaisonner avec un peu de sel, du poivre du moulin et de la pulpe d'ail. Verser la crème fleurette jusqu'à couvrir entièrement les pommes de terre.

Mettre au four à thermostat 5 (150°C) pendant 45 minutes à 1h00 selon la taille de votre plat.

Découper le gratin avec une spatule ou bien à l'aide d'une forme pour servir dans une assiette chaude en accompagnement d'une viande, d'un morceau de volaille ou bien en plat principal.

Recette gentiment offerte par



78290 Croissy sur Seine



Recette gentiment offerte par



78290 Croissy sur Seine