



## Gratin dauphinois

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Le gratin simple et très agréable.

### Ingrédients:

- 1.200 kg de pommes de terre
- 3 gousses d'ail
- 500g de lait demi-écrémé
- 300g de crème liquide
- sel poivre
- muscade en poudre

**Recette pour: 6 personnes**

**Accord mets et vins**

**Pour accompagner votre homard grillé.**

[visite du site](#)

### Réalisation:

Éplucher les pommes de terre et l'ail. Couper à la mandoline ou au couteau les pommes de terre. Hacher l'ail en prenant soin d'ôter le germe. Mettre le lait dans une sauteuse. Porter à ébullition puis ajouter l'ail et ajouter les pommes de terre. Assaisonner de sel, poivre et de noix de muscade et faire cuire tout en remuant pendant 10 minutes. Faire très attention de ne pas faire brûler le fond du récipient. Verser hors du feu la crème liquide et bien mélanger. Verser dans un plat à rôtir et cuire au four à 180°C pendant 1h. Vous pouvez ajouter de l'emmental râpé sur le gratin dauphinois. Il existe plusieurs façons de réaliser un gratin dauphinois, par exemple avec l'ajout d'œufs pour le côté plat complet.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

Mais il faut garder à l'esprit que le gratin dauphinois est un plat crémeux et non un gâteau de pommes de terre. Dans des recettes à venir, je vous présenterai des variantes du gratin dauphinois. A vous de choisir le meilleur pour vos convives.

