

Gratin dauphinois

Traditionnel



30 minutes
Cuisson - 1 heure



350/personne



6 personnes



Complet
Gourmand

Ingrédients



1,5 kilo de pommes de terre



1 litre de lait entier



50cl de crème épaisse



50g de beurre



2 pincées de noix de muscade



2 gousses d'ail



1 branche de thym et 1 feuille de laurier



Étapes

- Éplucher les pommes de terre, les laver rapidement sous l'eau froide puis Les couper en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur.
- Dans une grande casserole, verser le lait froid, ajouter les rondelles de pommes de terre, les gousses d'ail pelées et hachées, la branche de thym et la feuille de laurier. Assaisonner avec le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade râpée.
- Porter à ébullition, puis laisser frémir pendant 10 minutes en remuant délicatement de temps en temps pour éviter que les pommes de terre n'attachent.
- Préchauffer le four à 150 °C. Frotter un plat à gratin avec une gousse d'ail coupée en deux, puis le beurrer généreusement.
- À l'aide d'une écumoire, disposer une couche de pommes de terre dans le plat à gratin. Napper cette couche avec une partie de la crème fraîche. Répéter l'opération en terminant par une couche de crème. Parsemer le dessus de petits morceaux de beurre et enfourner 1 heure.

Vous pouvez ajouter du comté ou de l'emmental râpé 15 minutes avant la fin de la cuisson si désiré.