

Gratin de pommes de terre

Recette de base

Ingrédients

600 g	de pommes de terre à chair farineuse
4 dl	de lait
3 dl	de crème entière
	sel
	noix de muscade râpée
	poivre
2	gousses d'ail pour le plat



Gratin de pommes de terre Recette de base

Préparation

Peler les pommes de terre et les couper en tranches de 2 mm d'épaisseur. Préchauffer le four à 220 °C. Frotter l'intérieur d'un plat à gratin avec les gousses d'ail. Porter le lait et la crème à ébullition et bien assaisonner avec du sel, de la muscade et du poivre. Ajouter les pommes de terre par portions au liquide en remuant constamment. Les pommes de terre peuvent absorber le liquide et le gratin devient moelleux. Après 5 minutes, répartir le tout dans le plat à gratin. Faire gratiner à four préchauffé, à 220 °C, durant 45 minutes environ.