Gratin dauphinois au gruyère

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 60 minutes.

Ingrédients :

1 kg de pomme de terre
25 cl de lait
50 g de beurre
125 g de crème fraiche épaisse
Sel, poivre, noix de muscade fraîchement râpée
2 œufs
150 g de gruyère
1 gousse d'ail

Etape 1 :

Épluchez et lavez les pommes de terre, puis coupez-les en rondelles. Beurrez ensuite le plat et étendez une première couche de pommes de terre.
Salez, poivrez et épicez de noix de muscade

Etape 2 :

Préchauffer le four à 180°C (th5).

Etape 3 :

Parsemez de la moitié du gruyère. Arrangez la deuxième couche de pommes de terre, épicez.

Etape 4 :

Fouettez le lait, la crème et les œufs, ajoutez l'ail pressé et versez sur les pommes de terre.

Etape 5 :

Recouvrez du reste de gruyère et faites cuire au four au centre, chaleur tournante à 160°C pendant 1 h 30.