

❧ **GRATIN DAUPHINOIS** ❧

❧ **INGREDIENTS** ❧

- 600 g pommes de terre
- 40 cl lait
- 20 cl crème
- 1 gousse d'ail et 1 oignon
- noix de muscade
- thym et laurier
- sel et poivre
- beurre

Faire bouillir le lait et la crème, la noix de muscade râpée, le thym et le laurier ainsi que le sel et le poivre.

Beurrer le plat à gratin. Epandre une mince couche d'oignon finement haché.

Ranger les pommes de terre dans le plat, ajouter une gousse d'ail écrasée.

Recouvrir les pommes de terre avec cette préparation, sans enlever le thym et le laurier.

Four 6 (180°) de 45 mn à 1 h.