Le traditionnel gratin dauphinois

Les ingrédients pour 2

- 4 grosses pomme de terre
- 20 cl de crème fraîche
- 50 grs de beurre
- 200 grs de fromage rapé
- 200/250 ml de lait
- 2 gousses d'ail
- du sel du poivre





Comme souvent, un bon couteau…

pour éplucher les pommes de terre et les découper ensuite en fines tranches, la finesse est importante pour un gratin plus moelleux, et pour ciseler l'ail.

Ensuite, une couche de pommes de terre, des copeaux de beurre, deux cuillères de crème fraiche, du fromage râpé, du sel et du poivre , et on recommence. On mélange l'ail au lait et on verse le mélange, sur la préparation en venant le faire affleurer.

1H à four 170°. On vérifie la cuisson avec la pointe du couteau et on sert bien chaud!



