



Gratin dauphinois (recette originale)

Accompagnement

Végétarien

Très facile :

Bon marché :



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre belle de Fontenay
- 1 litre de crème liquide
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre

Préparation :

Eplucher et couper les pommes de terres en rondelles.
Presser l'ail.

Disposer dans un plat à gratin en commençant par napper le fond de crème.
Alterner une couche de pommes de terres, crème, ail, sel, poivre, jusqu'à épuisement des ingrédients.
Terminer en nappant de crème, sel, poivre.

Mettre à four moyen (thermostat 4) pendant au moins une heure.

Plus la température est basse et le temps de cuisson long, plus les pommes seront fondantes...



Recette proposée par marion_38



© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**