

Gratin dauphinois au noix de muscade



Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 1 heure

Pour 5 personnes

Recette proposé par Nicolas

Liste des ingrédients

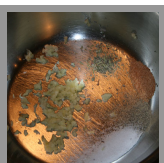
- 1kg de pomme de terre
- 25cl de crème liquide
- 40cl de lait
- 100g de gruyère
- 3 grains d'ail
- 50g de beurre
- Noix de muscade
- Sel Poivre
- Herbes de provence

Etape 1



Peler les pommes de terre.

Etape 2



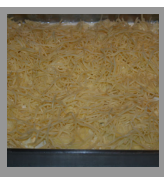
Mélanger dans un saladier les épices et l'ail: Une bonne pincé de sel, du poivre, Une demi cuillère à café de muscade, Une cuillère à café d'herbes de provence. Puis rajouter la crème fraiche et le lait. Mélanger le tout.

Etape 3



Disposer les pommes de terre découpé en lamelle dans un plat.

Etape 4



Vider le contenu du saladier sur les pommes de terre. Rajouter le beurre par dessus couper en morceau. Parsemer de gruyère. Enfourner à 200°C pendant 1 heure.

Cette recette vous a plu ?

N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.