

## Gratin dauphinois



Mettre à préchauffer le four à 200°C

Couper des pommes de terre pour gratin très finement (1mm d'épaisseur)

les faire pré cuire 10 minutes dans une casserole avec du lait (qui les recouvre) une échalote émincée et quelques morceaux d ail (desséchés) et mettre un peu de sel et de poivre.

Dans un plat beurré, verser le contenu de la casserole, et rajouter de la crème liquide.

Laisser cuire 40 minutes

Et bon appétit...

Attention de laisser de la place dans le plat, ne pas faire comme moi ce soir, le four est bon a nettoyer tant ça a débordé....