

Gratin Dauphinois

Ingrédients - 4 à 6 personnes

- 1kg 600 de pommes de terre
- 4 œufs
- 2 dl de crème fraîche
- sel - poivre
- noix de muscade
- gros sel
- 120g de gruyère râpé
- 1 feuille de laurier = 1 branche de thym
- 1/4 de litre de lait
- 50 g de beurre
- 3 gousses d'ail



Préparation

Epluchez les pommes de terre, les émincer et les rincer à l'eau.

Bien les essuyer.

Les mettre à cuire dans du lait aromatisé à l'ail .

Y ajouter le thym, le laurier, le gros sel le poivre de Cayenne, la muscade râpé, le poivre.

Faire cuire à feu doux 15 mn.

Dans un bol, préparez votre appareil 2 œufs entiers + 2 jaunes ainsi que la crème, le 1/4 de litre de lait, le sel, le poivre, la muscade et le gruyère râpé .

Beurrez un plat à gratin, y mettre les pommes de terre cuites et égouttées.

Versez l'appareil, saupoudrez de gruyère râpé et faire gratiner au four.

