

Le gratin dauphinois : recette pour 4 a 6 personnes

J'ai choisi le gratin Dauphinois car mon papa le cuisine très bien et c'est l'un de mes plats préférés. J'adore les pommes de terre, la crème fraîche et le grillé dessus.

2 kg de pommes de terre

1 pot de Crème fraîche

Noix de muscade, Sel, Poivre

Gruyère râpé (250 gr)

Laver, essuyer, éplucher les pommes de terre et les découper en fines rondelles. On beurre un grand plat à gratin On fait un premier étage de pommes de terre, puis on étale de la crème fraîche, ensuite on sale, on poivre et pour finir on met de la noix de muscade et on répète cela sur 3 à 5 niveaux de pommes de terre. Pour finir on recouvre le dernier étage de gruyère râpé.

Cuisson : environ 1h30 à 180 degrés



Bon appétit !!!!!