

GRATIN DAUPHINOIS



Préparation

Temps Total : 2h30 min

Préparation : 30 min

Cuisson : -

Traitement Thermique : 2 h

INGREDIENTS *(pour 4 personnes)*

1 kg de pomme de terre
400 g de lait
40 g de farine

Noix de muscade en poudre
Sel
Poivre

PREPARATION

Éplucher et couper en lamelles fines les pommes de terre.

Dans un bol, ajouter la farine puis délayer petit à petit avec du lait, en mélangeant bien. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.

Disposer les lamelles dans les terrines, en veillant à bien les serrer, jusqu'à 2 cm du bord. Recouvrir du mélange lait/farine jusqu'au 2 cm.

Fermer les terrines avec leurs rondelles et procéder au traitement thermique, 2h à 100°C.