Gratin Dauphinois

Amélioration de la Page 70 du livre "le meilleur de votre espace recette"
Figure aussi dans le livre de base du TM5 (le livre vert)

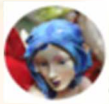
Ingrédients :
1 gousse d'ail
1200g de PDT pour gratin coupées en fines rondelles
400/500g de crème liquide 30% de mg mini (ou crème épaisse)
1 c. à café de sel
1 pincée de poivre
1 pincée de noix de muscade fraîchement moulue

Préparation :

1. Couper les pommes de terre épluchées en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur
2. Préchauffer le four à 210
3. Mixer l'ail dans le bol 5 sec/vit.5
4. Mettre le fouet et ajouter les pommes de terre, la crème, le sel, le poivre et la muscade et cuire 20 min/100 degré/sens inverse /vitesse mijotage
5. Verser le mélange dans un plat à gratin. Parsemer éventuellement de gruyère. Enfourner 15 min à 210

LE PETIT PLUS :

Faire revenir quelques lardons et les poser dessus



Conseil troll tef

Bien choisir ses pommes de terre est essentiel pour une belle réussite de cette recette
les variétés Agata, Monalisa, Nicola ou Samba conviendront parfaitement

http://tef-original.fr/gratin-dauphinois/