

Gratin dauphinois aux noix de muscade

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 5 personnes

Préparation: 15 minutes Cuisson: 1h



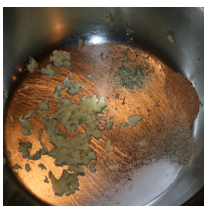
Les ingrédients:

- 1kg de pomme de terre
- 25cl de crème liquide
- 40cl de lait
- 100g de gruyère
- 3 grains d'ail
- 50g de beurre
- Noix de muscade
- Sel Poivre
- Herbes de provence

Comment faire:



1) Peler les pommes de terre. -



2) Mélanger dans un saladier les épices et l'ail: Une bonne pincée de sel, du poivre, Une demi cuillère à café de muscade, Une cuillère à café d'herbes de provence. Puis rajouter la crème fraîche et le lait. Mélanger le tout. -



3) Disposer les pommes de terre découpées en lamelles dans un plat. -



4) Vider le contenu du saladier sur les pommes de terre. Rajouter le beurre par dessus coupé en morceaux. Parsemer de gruyère. Enfourner à 200°C pendant 1 heure. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !