

Gratin dauphinois au poulet

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 1h



Les ingrédients:

- 3 escalopes de poulet
- 800g de pommes de terre
- 2 oignons
- 4 grains d'ail
- 20cl de crème liquide
- 1 verre de lait
- Noix de muscade
- Sel Poivre
- Huile ou graisse de canard
- Herbe de provence

Comment faire:



1) Peler et découper finement les deux oignons. -



2) Faire fondre un peu de graisse de canard dans une poêle ou bien mettre un filet d'huile. Puis rajouter les oignons pour les faire revenir. Remuer de temps en temps. -



3) Pendant que les oignons cuisent découper les blancs de poulet, saler poivrer et mettre un peu d'herbe de provence. -



4) Rajouter le poulet avec les oignons et bien mélanger. -



5) Peler et hacher l'ail puis le rajouter au poulet et laisser cuire. -



6) Pendant que le poulet cuit, peler et découper les pommes de terre en lamelle, puis rajouter du sel, du poivre, des herbes de provence et un peu de noix de muscade(1/2 cuillère à café de muscade rappé). Bien mélanger le tout dans un saladier. -



7) Disposer ensuite dans un plat à gratins une couche avec la moitié des pommes de terre puis la préparation poulet oignon et enfin l'autre moitié de lamelle de pomme de terre. -



8) Verser un verre de lait et les 20cl de crème liquide. Parsemer de gruyère et enfourner pendant 50 minutes à 220°C. -

**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 !