

Gratin Dauphinois



Pour
4 personnes



Préparation
40 minutes



Cuisson
35 minutes

Ingédients

**Crème Fraîche Épaisse
30% MG Grand Fermage** 50 cl

Pommes de terre 1 kg

Gousse d'ail 1

Lait 1/4 de litre

Sel, poivre

Noix de muscade

Les étapes de la recette

- Éplucher et laver les pommes de terre, puis les couper en fines lamelles.
- Les précuire durant environ 20 minutes dans une casserole avec la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage, le lait, la gousse d'ail écrasée et la noix de muscade râpée.
- Saler et poivrer.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Verser les pommes de terre précuites dans un plat à gratin et finir la cuisson au four pendant environ 15 minutes.

*Pour réaliser
cette recette*



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr