

Gratin de Pomme de Terre



Ingrédients : pour 3-4 personnes

- * 1 kg de pomme de terre
- * 20 cl de crème fraîche liquide
- * 1 noisette de beurre
- * 1/2 litre de lait
- * 1 gousse d'ail
- * 1 sachet de gruyère

Eplucher, couper en fine rondelle et laver les pommes de terre.

Couper une gousse d'ail en deux en enlevant le "noyau" (je ne connais pas le nom désolé) et frotter les 2 parties sur le plat puis couper 1 seule moitié très finement et laisser au fond du plat.

Répartir les pommes de terre, la noisette de beurre coupée en mini morceau et la crème fraîche. Puis le lait (jusqu'à ce que ça recouvre la quasi totalité des pommes de terre) et enfin le gruyère !

Mettre au four une bonne demi heure à 175°C et déguster chaud !

Moi j'aime bien déguster le gratin avec un bon steak hachée cuit avec de l'ail en poudre et du basilic.

Autre astuce : certaines personnes font bouillir le lait avant de le verser dans le plat. Apparemment ce serait pour ne pas faire bruler les bords du plat... Faudrait que j'essaye un jour !

Bon appétit bien sur !