

Gratin dauphinois



Infos sur la recette :

- préparation : 20 min
- cuisson : 2h

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 1 l de crème fraîche liquide
- 1 tête d 'ail
- sel, poivre

Réalisation :

- Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles.
- Dans un plat à gratin recouvert de crème liquide, alterner les couches de pommes de terre, crème, ail, sel, poivre en terminant par une couche complète.
- Cuire à 160°C pendant 2 heures.