

RECETTE

GRATIN DAUPHINOIS



Ingrédients (6p.)

- 1 barquette de lardons
- 1 oignon
- 2 pincées d'ail en poudre Ducros
- 1 kg de pommes de terre
- 600 ml de crème liquide
- Chapelure
- Noix de muscade Ducros
- Gruyère râpé
- Sel, poivre



Gratin dauphinois

PRÉPARATION

- Préchauffez le four 180° (th.6).
- Hachez finement l'oignon.
- Faites revenir les lardons avec les oignons dans une poêle sans ajouter de matière grasse et faites dorer les lardons.
- Epluchez les pommes de terre, lavez-les et séchez-les. Coupez-les en fines rondelles. Réservez.
- Pour la sauce, dans une casserole, mélangez le sel, le poivre, l'ail en poudre, la muscade et la crème liquide. Laissez frémir environ 10 minutes à feu doux.
- Prenez un grand plat à gratin, et versez une fine couche de sauce. Mettez une 1ère couche de pommes de terre, et couvrez d'une petite louche sauce.
- Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la sauce ou des pommes de terre. Terminez avec une légère couche de chapelure et de gruyère.
- Enfournez pendant 30 min- 1h00 selon votre four. Surveillez la cuisson en piquant avec un couteau de temps en temps.
- Servez avec un ragout de porc par exemple.

Bon appétit !