

GRATIN DAUPHINOIS CYRIL LIGNAC

Ingrédients :

- 1kg pommes de terre
- 2 tiges d'estragon
- Une gousse d'ail
- 30 cl crème fraîche épaisse
- 30 cl lait entier
- Poudre de muscade
- Sel et poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à th. 5 – 150° C.
2. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez l'estragon. Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles. Réservez-les dans l'eau froide
3. Coupez la gousse d'ail en deux et frottez-en l'intérieur de 4 plats individuels en porcelaine.
4. Disposez 1 couche de pomme de terre dans le fond de chacun d'eux.
5. Nappez de crème fraîche. Salez, poivrez et saupoudrez de muscade. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients
6. Puis arrosez le tout de lait et parsemez d'estragon.
7. Enfournez pour 1 h 30.
8. Servez aussitôt en accompagnement d'une viande rouge.