



Gratin dauphinois



Ingrédients

- Pour 4 personnes
Equivalence : 1/3 baguette (80 g de pain) + 30 g de fromage
- 800 g de pommes de terre
- 200 ml de lait ½ écrémé
- 80 g de gruyère râpé
- gousse d'ail
- sel, poivre



Préparation

- Laver et éplucher les pommes de terre.
- Les couper en fines rondelles.
- Puis les disposer dans un plat à four légèrement beurré et parsemé d'ail.
- Ajouter le lait. Saler, poivrer.
- Saupoudrer de gruyère râpé.
- Mettre le plat au four et laisser cuire 40 mn à thermostat 6.

