**Gratin dauphinois**

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 1.5 kg de pommes de terre
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 20 cl de lait
- 2 gousses d'ail
- Noix de muscade
- Sel, poivre
- 25 g de beurre

Recette :

Épluchez les pommes de terre et rincez-les sous l'eau froide. Coupez-les en fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un robot.

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Badigeonnez un plat à gratin avec 10 g de beurre. Émincez finement l'ail et répartissez-le au fond du plat. Déposez les lamelles de pommes de terre dans le plat en deux fois, en salant et râpant de la noix de muscade entre les couches.

Versez la crème liquide et le lait sur les pommes de terre. Salez, poivrez et déposez des petits morceaux de beurre sur le gratin.

Cuisson :

Enfournez le gratin pendant 45 mn à 180°. Il doit être bien doré.

***http://www.evacuisine.fr/***