

## Gratin dauphinois

Préparation : 20mn, cuisson : 1 heure.

Pour 5 personnes.

Un kilo de pommes de terre, 2/3 de litre de lait, 150 g de gruyère râpé, un œuf, 2 échalotes, 50 g de beurre, du sel, du poivre, de la muscade.

Peler les pommes de terre. Les essuyer et les couper en tranches fines.

Beurrer un plat allant au four et le tapisser d'échalotes hachées. Y dresser un lit de pommes de terre.

Saupoudrer d'un peu de fromage et assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Utiliser de cette façon toutes les pommes de terre, couche par couche.

Faire chauffer la moitié du lait avec du sel et du poivre. Le verser sur les pommes de terre et mettre au four chaud.

Battre le lait restant avec l'œuf entier, du sel, du poivre et de la muscade. Lorsque la préparation étant au four a atteint l'ébullition et que les pommes de terre ont absorbé le liquide, y verser le mélange œuf-lait.

Saupoudrer avec le restant du fromage râpé, parsemer de petites noisettes de beurre et continuer la cuisson.

Si on aime l'ail, en frotter le plat avant d'y verser la préparation.



[Cliquez sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.