

Gratin au lait

Pour 4 personnes.

1 kg de pommes de terre.
75 g de beurre, sel, poivre, 4 dl de lait.

Peler les pommes de terre et les couper en fines rondelles.
Beurrer généreusement un plat allant au four et sur la table. Y ranger les rondelles de pommes de terre, en salant et poivrant légèrement entre chaque couche. Mouiller de lait que l'on versera sur le tour du plat pour ne pas entraîner l'assaisonnement vers le fond. Utiliser, si possible, du lait évaporé. Parsemer de noisettes de beurre et faire cuire pendant 1 h 30 environ à four moyen. Le dessus doit être bien doré et le reste moelleux.

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.