Gratin dauphinois

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 décilitres de lait entier
4 décilitres de crème entière
1 gousse d'ail (coupée en deux)
3 brins de thym
2 feuilles de laurier
1⁄2 cuillerée à thé poivre (moulu)
1 cuillerée à thé de sel
1⁄2 cuillerée à thé noix de muscade (moulue)
1 kilogramme de pommes de terre (à chair tendre)
1 cuillère à soupe de beurre

Méthode de préparation

1. **Versez le lait et la crème dans un poêlon. Ajoutez l'ail, le thym, le laurier, le poivre, le sel et la noix de muscade. Portez à ébullition puis baissez le feu. Laissez bouillonner doucement pendant 20 minutes.**

2. **Épluchez les pommes de terre, lavez-les puis séchez-les. Découpez-les en fines tranches (utilisez éventuellement une mandoline), mais ne les rincez surtout pas à l'eau.**

3. **Beurrez un plat à four et déposez-y les tranches de pommes de terre (en les faisant se chevaucher). Faites de même sur plusieurs couches. Versez le mélange à base de lait à travers une passoire sur les tranches de pommes de terre. Mettez le plat ± 40 minutes au four préchauffé à 180 °C. Vérifiez avec une pique à brochette si les pommes de terre sont cuites.**