Gratin dauphinois crémeux à la muscade

Le vrai gratin dauphinois : pommes de terre fondantes, crème, ail et noix de muscade. Il accompagne toutes les viandes.

6 personnes	20 min préparation	70 min cuisson	90 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1200 g de pommes de terre à chair ferme
- 300 ml de lait
- 300 ml de crème liquide
- 2 gousse d'ail
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 c. à café de sel
- 15 g de beurre

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre et les trancher finement.
2. Mettre l'ail, le lait, la crème, le sel et la muscade dans le bol.
3. Chauffer l'appareil.
   6 min / 90°C / vitesse 2
4. Beurrer un plat à gratin, y disposer les pommes de terre et verser l'appareil dessus.
5. Cuire 60 minutes à 170°C au four jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Le conseil de Tiha
Ne rince pas les pommes de terre tranchées : leur amidon épaissit la crème.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.