

La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

Gratin Dauphinois



Ingrédients :

1kg de pommes de terre
400ml de crème liquide entière
100ml de lait
5ml de sel
1 pincée de muscade (dans notre cas un peu plus, car nous aimons beaucoup son goût)
Poivre

Préparation :

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches épaisses. Mélangez-les avec la crème, le lait, le sel, la muscade et le poivre, puis versez-les dans l'utra pro (ou dans un plat allant au four et micro onde).

Couvrez et faites cuire 8 min à 750 watts au micro onde.

Pendant ce temps, préchauffez le four, Th 6/7 ou 200°C.

A la fin de la cuisson au four à micro-ondes, retirez le couvercle, placez le plat dans le four traditionnel et faites cuire 25 minutes. Retirez le plat du four, couvrez et laissez reposer 5min avant de servir.

En fonction de la pomme de terre utilise, le temps de cuisson peut varier de 2 à 5 minutes.

<http://cuisinedannso.canalblog.com>