

# Gratin dauphinois

**Pour un gratin de 10 personnes** : 2,5Kg de pommes de terre – 1L de crème fraîche liquide – Sel – Poivre – Noix de muscade – beurre doux

Préchauffez votre four à 180°

Épluchez vos pommes de terre, rincez-les et coupez-les en fines lamelles (à la mandoline, c'est pratique, mais attention les doigts). Beurre le fond du plat. Faites une première couche avec de la pomme de terre. Ajoutez de la crème sur toute la surface. Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade (sur toute la surface aussi).

Répétez l'opération jusqu'à épuisement des pommes de terre (et on espère être arrivé en haut du plat). Terminé par la crème/sel/poivre/noix de muscade. Ajoutez des petits morceaux de beurre par-ci par-là. Enfournez et laissez cuire pendant 1h.

A table !