

## Le gratin dauphinois, 100% crème

Après de nombreuses recettes de **gratins d'hiver** et de **soupes de légumes**, j'ai décidé d'inaugurer l'arrivée du printemps avec... une nouvelle **recette de gratin** !! Mais pas n'importe lequel bien sûr... **LE VRAI gratin dauphinois** !! Pas façon boulangère non non, plutôt façon 100% crème, 100% calories, 100% fesse gauche fesse droite, mais 100% pur plaisir !!

Je vous dirai bien que si vous voulez vous donner bonne conscience, vous pouvez déguster ce gratin avec une petite **salade verte**, mais franchement, le **gratin dauphinois** se suffit à lui-même, et puis, désolée de vous miner le moral, mais ce n'est pas la **salade verte** qui rendra ce gratin moins calorique ! Mais bon, on a qu'une vie non ?!



**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 1h15**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

1,500 kg de pommes de terre  
1 bonne pincée de noix de muscade râpée  
Du sel et du poivre  
1 gousse d'ail  
75 cl de crème liquide  
150 g de comté râpé (facultatif mais tellement bon!)  
Quelques noisettes de beurre

### **Préparation :**

1. Préchauffez votre four à 150°C (th.5).
2. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles. Pour ma part, je les ai coupées avec mon robot ménager, c'était fait en un rien de temps !
3. Versez les rondelles de pommes de terre dans un grand saladier, salez, poivrez et saupoudrez de noix de muscade. Mélangez avec le bout des doigts pour bien assaisonner toutes les rondelles.
4. Épluchez la gousse d'ail, coupez-la en deux puis écrasez-la avec la lame d'un couteau. Frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail écrasée puis beurrez généreusement le plat.
5. Disposez la moitié des pommes de terre dans le plat à gratin, salez et poivrez à nouveau, puis

nappez-les avec la moitié de la crème et la moitié du comté râpé. Étalez les pommes de terre restantes, salez et poivrez encore, puis ajoutez le reste de crème et de fromage. Parsemez enfin la surface du gratin de quelques noisettes de beurre.

6. Enfournez le tout pendant une heure et quart. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, augmentez la température du four à 200°C (th.6-7) pour faire dorer la surface.