

Gratin dauphinois

Pour 4 personnes.

1 kg ½ de pommes de terre, ¼ litre de lait, 150 g de gruyère râpé, 3 œufs, 75 g de beurre, une gousse d'ail, sel, poivre.

Eplucher les pommes de terre. Les essuyer sans les laver. Les couper en fines tranches et les disposer en couches dans un plat à gratin frotté avec une gousse d'ail et beurré ensuite. Parsemer chaque couche de pommes de terre de gruyère râpé et disposer quelques noisettes de beurre par-dessus.

Par ailleurs, battre les œufs avec le lait. Saler et poivrer. Verser ce mélange sur les pommes de terre et saupoudrer à nouveau de gruyère râpé et terminer par quelques noisettes de beurre.

Mettre le plat au four, avec couvercle, et laisser cuire pendant 30 mn. Retirer le couvercle et laisser gratiner encore un quart d'heure.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.