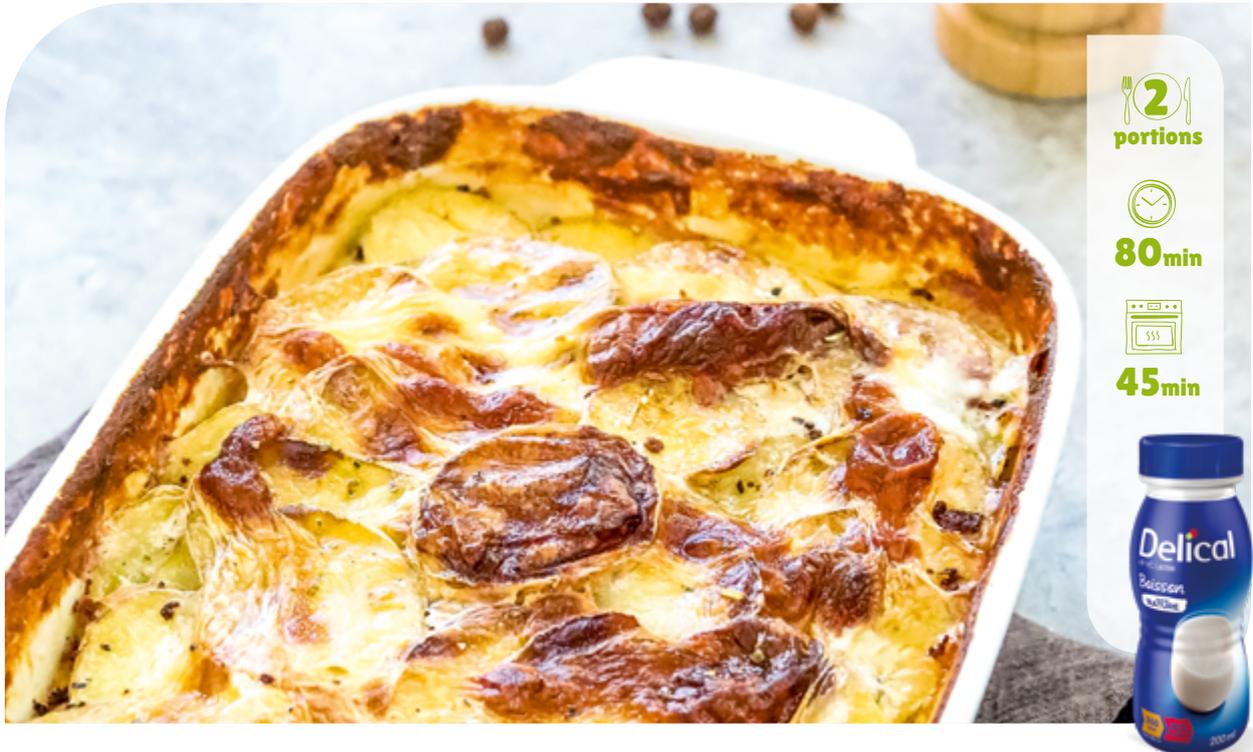




Gratin dauphinois



 **2**
portions

 **80**
min

 **45**
min



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée HP HC Nature
- ✓ 400g de pommes de terre
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 40g de Crème fraiche épaisse
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Muscade

- ✓ Épluchez les pommes de terre, découpez-les en fines lamelles de 3 à 4 mm.
- ✓ Dans une casserole, mettre la bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée HP HC Nature, la crème épaisse, l'ail préalablement haché, le sel, le poivre et une demi cuillère à café de muscade.
- ✓ Plongez les rondelles de pommes de terre dans la casserole puis portez à ébullition et arrêtez.
- ✓ Versez toute la préparation dans un plat à gratin en faisant attention que toutes les pommes de terre soient bien recouvertes.
- ✓ Enfourez dans un four préchauffé à 190°C puis diminuez la température à 150°C pour les 45 min de cuisson.

360 kcal **22,0 g** Protéines
/ Pour 200 ml



L' Astuce Gourmande

Vous pouvez ajouter du fromage râpé pour donner plus de gourmandise à votre gratin.