

RECETTE CUISINE des GONES

GRATIN de POMMES de TERRE

Ingrédients :

- Un kilo de pommes de terre
- ail pilé ou moulu
- un quart de litre de lait
- 4 cuillerées de crème fraîche épaisse
- 30 gr de beurre
- sel, poivre
- muscade

Recette:

- Pelez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en lamelles fines.
- Salez et poivrez.
- Frottez les parois d'un plat à gratin avec l'ail.
- Disposez les pommes de terre dans le plat.
- râpé un peu de muscade et mouillez-les à hauteur avec le lait mélangé à la crème.
- Parsemez en surface de noisettes de beurre et glissez le plat à four chaud pendant 40 mn.

Bon Appétit