GRATIN DAUPHINOIS



Instructions:
Éplucher et couper 1 kg de pommes de terre fermes en fines tranches et hacher finement 4 gousses d'ail. Des champignons ? Pourquoi pas ?! Couper une barquette de champignons (250 g) en tranches. Graisser un plat allant au four et remplir de couches : tranches de pommes de terre, champignons, ail, poivre et sel. Verser 250 ml de crème dans le plat et terminer avec 150 g de Fromage Nazareth râpé et 30 g de beurre coupé en morceaux sur le fromage. Couvrir d'une feuille d'aluminium et mettre 1 heure au four à 200°C. La feuille peut être retirée après 30 minutes. Régalez-vous !

Serves:
4 people
Time to prepare:
80min
Type de recette:
Plat principal
Niveau de difficulté:
2