



Le meilleur gratin dauphinois

- 1 kg de pommes de terre
- 500 ml de crème fraîche
- 150 ml de lait
- 2 gousses d'ail
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

CHEF: CHANTAL PIOGE

Préchauffer le four à 180° C.

Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper à la mandoline, ou les émincer très finement.

Peler et hacher l'ail.

Faire chauffer le lait, la crème, l'ail, le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade.

A ébullition, réduire le feu et ajouter les pommes de terre.

Cuire à feu doux durant 10 minutes.

Verser le tout dans un plat allant au four.

Cuire durant 60 minutes.



De beste gratin dauphinois

- 1 kg aardappelen
- 500 ml verse room
- 150 ml melk
- 2 teentjes knoflook
- Nootmuskaat
- Zout
- Peper

CHEF: CHANTAL PIOGE

Verwarm de oven voor op 180° C.

Schil de aardappelen, was ze, snij ze met de mandoline of snij ze in zeer fijne schijfjes.

Pel de knoflook en hak hem fijn.

Voeg de melk, room, knoflook, zout, peper en een mespunt nootmuskaat samen en warm op.

Zet bij het kookpunt het vuur laag en voeg de aardappelen toe.

Stoof op een zacht vuurtje gedurende 10 minuten.

Giet het geheel in een ovenschotel.

Laat 60 minuten bakken.