



Gratin dauphinois



6 pers



35 mn



15 mn

Les ingrédients

- 30cl de lait
- 15gr de crème épaisse
- Noix de muscade moulue
- Sel, poivre
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 kg de pommes de terre épluchées.

La recette

Etape 1 :

Mettre le batteur dans la cuve. Ajouter le lait, la crème, le sel, poivre, muscade et l'ail haché. Fermer le couvercle sans bouchon et lancer le programme Slow cook à 100 degrés pendant 15 mn vitesse 1.

Etape 2 :

Enlever le batteur à la fin du cycle (optionnel) Eplucher, laver et tailler les pommes de terre en gros cubes.

Etape 3 :

Les ajouter au lait au bout de 15 minute cuisson 100 degrés en vitesse 1 pendant 15 min. Chauffer le four à 180°.

Etape 4 :

Lorsque la cuisson est finie, verser les pommes de terre et le lait dans un plat à gratin. Terminer la cuisson au four pendant 15 min.

Recette compatible avec les robots :

Moulinex Clickchef HF452110 et HF456810

