

Recette du gratin dauphinois



Ingrédients : (pour 30 personnes)

- 10 kg de pommes de terre
- 2L de lait
- 2L de crème liquide
- 2 kg de fromage râpé
- Sel, poivre
- Muscade
- Ail - 300g d'oignons

Préparation :

1. Faire bouillir le lait et la crème avec l'ail et la muscade, puis assaisonner.
2. Faire revenir les oignons dans l'huile.
3. Beurrer un plat à gratin et disposer les pommes de terre en étage avec les oignons.
4. Verser le mélange lait-crème dans le plat.
5. Ajouter le fromage râpé par-dessus.
6. Enfourner à 180° pendant 1h30.
7. Vérifier la cuisson en piquant à l'aide d'une fourchette le gratin qui doit être fondant.

Matériel : Une casserole, une poêle, un plat à gratin et une fourchette.