

Gratin de pommes de terre

*Pour 6 personnes : 1,5 kg de pommes de terre
1 l de crème fraîche liquide
Ail en poudre
12 g de sel*

Préparation du gratin :

*Faire chauffer le four à 180°.
Laver et éplucher les pommes de terre.
Les couper en fines rondelles.*

Dans un plat à gratin, verser une petite couche de crème, une couche de pommes de terre, saler, saupoudrer très légèrement de poudre d'ail.

Recommencer avec une couche de crème, une couche de pommes de terre, de sel, une couche d'ail en poudre etc... jusqu'à épuisement des pommes de terre.

Terminer par une couche de crème, saler.

Ne pas remplir tout à fait le plat à gratin, laisser une marge de 1 à 2 centimètres.

Glisser le plat au four et faire cuire 45 mn à 1 h jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.