



LA RECETTE

de Raphaël !

LE GRATIN DE NADINE !

INGRÉDIENTS :

1kg de pommes-de-terre (GT),
Beurre demi-sel,
2 gousses d'ail,
½ à 0.75cl de crème liquide (30%),
OPTIONNEL : emmental râpé
Sel, poivre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 170° C

Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles fines. Hachez finement les gousses d'ail, Beurrez le récipient, en ajoutant l'ail au fond du plat.

Répartissez les pommes de terre coupées en rondelles dans le plat, recouvrez les pommes de terre de crème

FACULTATIF : Ajoutez l'emmental râpé par-dessus.

Faites cuire la préparation minimum 1h30min en chaleur sèche, à l'aide d'un couteau vérifiez la cuisson, s'il se plante facilement, c'est cuit !

Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !