

INGRÉDIENTS

 6 portions

- . 1200 g pomme de terre gratin
- . 0,50 l de crème liquide, (soit 50cl)
- . 1 gousse d'ail
- . sel
- . poivre
- . gruyère râpé ou Parmesan
- . muscade moulu

[SUIVANT](#)

ETAPE 1

- mettre dans le ☞ la crème liquide

SUIVANT

ETAPE 2

- Insérer le fouet

SUIVANT

ETAPE 3

- éplucher les patates
- les couper en rondelles (pas trop fines)
- les rincer à l'eau
- les mettre dans le 

SUIVANT

ETAPE 4

- ajouter la gousse d'ail coupé en 2
- le sel,
- le poivre
- et la muscade
- programmer  / 100°  / 20 mn

SUIVANT

ETAPE 5

- verser le tout dans un plat à gratin
- verser le gruyère râpé (facultatif) dessus
- mettre au four 210 (thermostat 7)15 mn

Bon appétit...