

## Gratin dauphinois

Pour 4 personnes

### Ingrédients

1 kg de pommes de terre

1 gousse d'ail

Beurre pour le plat à gratin

100 g de fromage râpé

Sel et poivre

4 dl de lait

1 œuf

30 g de flocons de beurre

### Préparation

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles très fines. Frotter un plat à gratin avec une gousse d'ail, puis le beurrer. Placer la moitié des pommes de terre dans le plat, assaisonner avec la moitié du sel et du poivre et saupoudrer avec la moitié du fromage râpé. Disposer les pommes de terres restantes dans le plat. Mélanger l'œuf avec le lait, verser sur les pommes de terre, couvrir avec le fromage restant.

Glisser au four froid, le chauffer à 200°C et laisser cuire 1 heure environ.