

6 personnes gratin dauphinois

Pommes de terre en tranches fines
mises à tremper dans l'eau 2h. avant.
~~1 litre~~ de crème fraîche - ($\frac{1}{10}$ l. p. 1kg 500
pommes)
300g pommes de terre par personne

Trotter un plat de four (en terre par ex. exph)
avec de l'ail.

Placer, une couche de pommes de terre
égouttées. Mettre dessus de la crème,
sel, poivre, un peu de fromage râpé.
Parfumer soit de thym, soit de
marjolaine (de préférence celle-ci)
Finir par un arrosage de lait:

2 verres

Four électrique: $U = 6$ - Démarrage $U = 7$
2 à 3 h. de cuisson.

Protéger la surface par un papier
alu quand celle-ci est dorée -

{ Petit plat pyrex rectangulaire pour 3
Plat ovale en terre, 2kg 200 pommes de terre
Plat rect. en terre (1kg 500 à 1kg 800 pommes)
(1 lre)