



Gratin dauphinois au Roucoulons



Plat



55min



2 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 500 g de pommes de terre
- 30 cl de lait
- 2 c.a.s de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- Muscade, sel et poivre



La préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Eplucher les pommes de terre et les tailler en fines rondelles.
- Eplucher l'ail et lui retirer son germe, puis hacher.
- Dans une casserole, à feu moyen, ajouter le lait, l'ail, la muscade et une pincée de sel et poivre. Puis ajouter les pommes de terre et laisser cuire 10 min.
- Découper le Roucoulons en lamelles.
- Dans un plat à gratin, disposer une partie des pommes de terre, ajouter des lamelles de Roucoulons et recouvrir avec le restant de pommes de terre. Ajouter la crème fraîche.
- Enfourner pendant 45 min.