



THOMY

DAUPHINOIS, LE GRATIN DU GRATIN

INGRÉDIENTS

pièce gousse d'ail

g de mâche

g de pommes de terre bleues

ml Lait

g Salz, Tisch

1/2 1/2 cuillère à café de noix de muscade
fraîchement râpée

paquet de sauce THOMY Gratin

brins de romarin

pièce de parmesan râpé

INSTRUCTIONS

Étape 1 Frotter l'intérieur du plat avec de l'ail puis l'enduire avec du
 beurre.

Étape 2 Peler les pommes de terre, les laver et les couper en fines
 tranches.

Étape 3 Laisser mijoter les tranches de pomme de terre dans une
 casserole pendant environ cinq minutes, avec le lait, le sel, le
 poivre et la muscade.

Étape 4 Retirer les pommes de terre de la casserole et les disposer dans
 un plat à gratin.

Étape 5 Verser la sauce THOMY Gratin dessus. Pour ceux qui aiment
 vraiment le fromage, saupoudrer de parmesan avant de
 gratiner.

Étape 6 Gratiner au four préchauffé à environ 200 ° C pendant environ 50
 minutes. Garnir de romarin avant de servir.