



**THOMY**

## DAUPHINOIS, LE GRATIN DU GRATIN

### INGRÉDIENTS

---

pièce gousse d'ail

---

g de mâche

---

g de pommes de terre bleues

---

ml Lait

---

g Un peu de sel de table

---

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

---

paquet de sauce THOMY Gratin

---

brins de romarin

---

pièce Fromage, 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.