

## Gratin dauphinois de Cyril Lignac

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 20 cl de crème liquide entière
- 75 cl de lait entier
- sel, poivre, thym
- facultatif: noix de muscade, ail

---

#### et pour la salade vinaigrette

- 4 cœurs de laitues sans les grandes feuilles
- Huile d'olive
- 2 citrons jaunes (pour le jus)
- sel, poivre, piment d'Espelette

---

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 190°C.

Mettez la crème, le lait, le thym, le sel et le poivre dans une grande casserole (idéal, c'est une qui va au four, genre mon ingenio). A l'ébullition ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles. Chauffer une quinzaine de minutes en remuant

Mettez au four à 190°C pour environ 40 minutes (ça dépend des pommes de terre) . Il faut que le lait soit à hauteur des pommes de terre, sinon enlevez-en un peu. Si votre plat ne va pas au four, prenez un plat à gratin. Attention à ce que votre gratin ne brûle pas trop sur le dessus. Vérifiez la cuisson en piquant avec un couteau pour vérifier que les pommes de terre soient cuites

Pour la vinaigrette, battez vivement les jus de citron et ajoutez l'huile, saler, poivrer et ajoutez si vous le souhaitez une pincée de piment d'Espelette.