 **Gratins de pommes de terre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/10/Gratins-de-pommes-de-terre-DSCN2239_31925.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de pommes de terre**  
**- 120 g de crème liquide**  
**- 100 g de comté râpé**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

**5 moules de 10,5 cm de diamètre tapissés de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Peler et laver les pommes de terre et les couper en tranches très fines.  
Tapisser le fond du moule d'une couche de rondelles de pommes de terre, saler, poivrer, râper un peu de muscade.  
Parsemer de comté râpé, mettre un filet de crème.  
Recommencer ainsi jusqu'en haut du moule (sauf pour la muscade que je ne mets qu'une fois).  
Bien tasser, la crème doit un peu remonter.  
Terminer par du fromage râpé.  
Mettre au four  pendant 45 minutes environ (tester au bout de 35 min avec la pointe d'un couteau).  
**Si vous ne servez pas tout de suite, couvrez et laissez en attente, jusqu'au moment du service. Vous ferez alors réchauffer quelques minutes au four.**  
Démouler sur l'assiette de service.