**Gratin de Savoie**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands :**Préparation : 30 mn - cuisson : 60 mn

**- 1 kg de pommes de terre
- 40 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 150 g de comté râpé
- 1 càs de farine
- 2 échalotes
- ½ litre d'eau
- 1 tablette de bouillon de volaille
- sel & poivre du moulin**

**Un plat à gratin**
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Laver et peler les pommes de terre et les couper en rondelles fines à l'aide d'une mandoline.

Hacher finement l'ail et les échalotes.
Faire chauffer l'eau et y diluer la tablette de bouillon.
Mélanger dans un petit saladier les échalotes hachées, le gruyère, la farine, le sel et le poivre.
Beurrer largement un plat à gratin et y parsemer l'ail haché.
Disposer dans le plat à gratin une couche de pommes de terre.
Parsemer du mélange au fromage.
Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.
Parsemer de petits copeaux de beurre.
Mouiller avec le bouillon.
Laisser cuire 60 minutes environ (à vérifier).
Si le gratin dore trop, le couvrir d'une feuille d'aluminium.