 **Gratin dauphinois**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1,5 kg de pommes de terre Charlotte  
- 500 ml de crème  
- 200 ml de lait  
- 2 gousses d'ail  
- 2 feuilles de laurier  
- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade**

**1 plat à gratin beurré**  
**préchauffage du four à 160°C (Chaleur tournante)**

Mettre dans une casserole le lait, la crème, les gousses d'ail épluchées et dégermées et les feuilles de laurier.  
Faire chauffer jusqu'à frémissement, puis couvrir et laisser infuser.  
Laver et éplucher les pommes de terre. Les laver de nouveau et les essuyer.  
Couper les pommes de terre en tranches très fines à la mandoline si possible, elles seront ainsi d'égale épaisseur.  
Mettre au fond du plat une couche de rondelles de pommes de terre.  
Saler et poivrer et verser un peu de lait chaud.  
Continuer ainsi en alternant les couches de pommes de terre,  l'assaisonnement et un peu de lait chaud. La dernière couche de pommes de terre ne doit pas monter plus haut  qu'à 2 centimètres du bord.  
Verser le reste de lait chaud sur les pommes de terre qui doivent être presque recouvertes.  
Parsemer un peu de noix muscade râpée.  
Enfourner pour 1 h 30 : Les pommes de terre vont cuire doucement en absorbant le liquide.  
Et là... N'oubliez pas de vous servir avant que les gourmands finissent le plat!!