**Gratin dauphinois express**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/11/gratin-dauphinois-express-p1060630.psd-r-copy.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 400 g de pommes de terre  
- 2 œufs  
- 100 g de lait (½ écrémé pour moi)  
- 60 g de comté râpé  
- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade**

**2 petits plats à gratin beurrés**

**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Bien laver les pommes de terre et les faire cuire pendant 20 minutes à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendre sans se défaire.  
Les rafraichir rapidement, les peler, les couper en tranches épaisses et les répartir dans les plats à gratin.  
Mélanger dans un saladier les œufs, le lait, du sel, du poivre et une grosse pincée de muscade râpée.  
Verser le mélange sur les pommes de terre.  
Répartir le fromage râpé.  
30 minutes avant de passer çà table, enfourner le plat pour 20 minutes.  
Servir chaud avec une salade verte.