



GRATIN DAUPHINOIS

Ingrédients pour 3 personnes :

7 pommes de terre
1 œuf
20 cl de crème liquide
1 verre d'eau
4 cs de lait en poudre demi-écrémé
1 cc d'ail en poudre
50 g de gruyère râpé

Préparation

Epluchez et découpez vos pommes de terre en très fines rondelles. Disposez-les dans le fond de votre cocotte Ultra Plus.

Dans un saladier mélangez l'œuf, la crème liquide, le lait reconstitué (4 cs de lait en poudre mélangée avec un verre d'eau) et un peu de gruyère râpé. Parsemez de muscade, salez et poivrez, puis mélangez la préparation à nouveau.

Versez la préparation sur les pommes de terre en rondelles, ajoutez le reste du gruyère râpé, déposez le couvercle sur votre cocotte Ultra Plus, puis faites cuire au micro-onde pendant 20 minutes puissance 750 Watt. 5 minutes avant la fin de cuisson, parsemez le gratin de gruyère râpé, puis remettez-le au MO (**Faites attention c'est très très chaud, l'utilisation de gants est conseillé**).

Une fois sortit du micro-onde votre gratin est prêt à être dégusté !

Bon appétit !