

GRATIN DAUPHINOIS(allégé)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 petites pommes de terre longues
40 cl de lait écrémé
2 CS de gruyère râpé
1 gousse d'ail
1 oeuf
1 CC de margarine allégée (60 %)
muscade, sel, poivre



Préparation :

Préchauffer le four th6 (220°C).

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles fines, les faire cuire 5mn dans le panier de l'autocuiseur.

Pendant ce temps, faire bouillir 40 cl de lait et mélanger dans une terrine avec 1 cs de gruyère et la gousse d'ail écrasée, l'oeuf battu, le sel, le poivre et la muscade.

Disposer les pommes de terre dans un plat à four, verser dessus la préparation précédente, saupoudrer de la 2ème CS de gruyère et de la CC de margarine allégée.

Enfourner 40mn et faire gratiner.