

# Cartofi gratinați Dauphinois

## Ingrediente:

- 600 g cartofi (albi)
- sare
- piper proaspăt măcinat
- 70 g brânză Emmental
- 1 cățel de usturoi
- 40 g unt
- 300 ml lapte
- 1 cutie de smântână pentru frișcă



## Metodă de preparare:

- Introduceți în robot discul reversibil de răzuire și radeți brânza.
- Curățați și spălați cartofii, tăiați-i în două pe lungime, apoi feliați-i cu ajutorul robotului, utilizând discul reversibil pentru feliere – partea pentru felii groase.
- Condimentați cu sare și piper, apoi adăugați jumătate din brânză.
- Curățați usturoiul și ungeți interiorul unei tăvi pentru sufleu cu el. Întindeți o lingură de unt în tavă și apoi așezați cartofii feliați.
- Amestecați laptele și smântâna, fierbeți amestecul și treceți-l printr-o sită. Apoi turnați-l uniform peste cartofi. Adăugați pe deasupra brânza rămasă și bucăți mici de unt.
- Preîncălziți cuptorul la 200-225°C și coaceți timp de aprox. 45 min., până se rumenește.

**Mult succes la prepararea rețetei!**