FICHE RECETTE

Nom du plat : Gratin dauphinois

Nombre de portions : 6

Temps de préparation et de cuisson : 20 min de préparation, 1 h 15 de cuisson

Origine ou auteur de la recette : Recette de famille

Ingrédient	Quantité	Unité	Étape de préparation	Coût estimé
Pommes de terre à chair ferm	1,2	kg	Éplucher, laver, trancher finement sans le	2,40 EUR
Crème liquide entière	40	cl	Mélanger avec le lait, saler, poivrer	1,45 EUR
Lait entier	20	cl	Mélanger avec la crème	0,30 EUR
Ail	1	gousse	Frotter le plat avant de le beurrer	0,15 EUR
Beurre	20	g	Beurrer le plat, ajouter quelques noisette	0,35 EUR
Gruyère râpé	100	g	Parsemer sur le dessus 15 minutes avant la	1,80 EUR
Coût total de la recette				**6,45 EUR**

Exemple gratuit créé avec mes-modeles.topexemples.fr/fiche-recette/