Gratén de patatas Fernand Point

Ingredientes: 1 Kg. Patatas, 2 huevos, 200 ml. Leche 100 ml. Nata, 50 gramos de mantequilla, 1 diente de ajo, sal, pimienta molida y nuez moscada.

1. Pelamos las patatas y las cortamos con la mandolina.
2. Las ponemos en un bol y las salpimentamos.
3. En otro bol, hacemos una mezcla de nata, leche, huevos, sal, pimienta y nuez moscada.
4. En una fuente de horno, untamos el fondo con un diente de ajo y mantequilla.
5. Ponemos las patatas y vamos haciendo capas con la mezcla y la patata.
6. Ponemos unas nueces de mantequilla y lo cocemos al horno a 160º durante 45 minutos.
7. Las servimos calientes.