

Gratén de patates Fernand Point

Ingredients: 1 Kg. Patates, 2 ous, 200 ml. Llet, 100 ml. Nata, 50 grams de mantega, 1 dent d'all, sal, pebre molt i nou moscada.

1. Pelem les patates i les tallem amb la mandolina.
2. Les posem a un bol i les salpebrem.
3. En un altre bol, fem la barreja de nata, llet, ous, sal, pebre i nou moscada.
4. A una font de forn, freguem el fons amb la dent d'all i mantega.
5. Estenem les patates i anem fent capes amb la barreja i la patata.
6. Posem unes nous de mantega i ho fem coure al forn a 160º durant 45 minuts.
7. Servir-les calentes.