

# **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 cuure al forn a 160º durant 45 minuts.
- 7.** Servir-les calentes.