



marmiton



Je cherche



Mon panier



Connexion

Le
magazineDossier
spécial
NoëlDernières
actus de la
FoodMieux
mangerRecette au
hasard

Accueil > Recettes > Accompagnement > Gratin de pommes de terre > Gratin dauphinois > Gratin dauphinois fondant au gruyère

marmiton

Marmiton et ses [partenaires](#) souhaitent utiliser des cookies ou autres traceurs et traiter vos données personnelles (données de navigation, données renseignées dans votre compte et/ou lors de l'utilisation des services, etc.) pour :

- Mesure d'audience,
- Fonctionnalités liées aux réseaux sociaux,
- Fonctionnalités liées à l'amélioration de votre expérience,
- Contenu personnalisé et mesure de performance du contenu,
- Publicités personnalisées, mesure de performance des publicités et données d'audience,
- Développer et améliorer les produits,
- Données de géolocalisation précises et identification par analyse du terminal,

Vous pouvez autoriser ou refuser tout ou partie de ces traitements de données qui sont basés sur votre consentement ou sur l'intérêt légitime de nos partenaires, à l'exception des cookies et/ou traceurs nécessaires au fonctionnement de ce site. Vous pouvez modifier vos choix à tout moment en cliquant sur "Préférences cookies" au bas de chaque page. Pour en savoir plus, consultez notre [politique de protection des données personnelles](#).

Paramétrer

Je n'accepte rien

J'accepte tout

1 h 5 min

Facile

Moyen



Ajouter au carnet



Marmiton et ses [partenaires](#) souhaitent utiliser des cookies ou autres traceurs et traiter vos données personnelles (données de navigation, données renseignées dans votre compte et/ou lors de l'utilisation des services, etc.) pour :

- Mesure d'audience,
- Fonctionnalités liées aux réseaux sociaux,
- Fonctionnalités liées à l'amélioration de votre expérience,
- Contenu personnalisé et mesure de performance du contenu,
- Publicités personnalisées, mesure de performance des publicités et données d'audience,
- Développer et améliorer les produits,
- Données de géolocalisation précises et identification par analyse du terminal,

Vous pouvez autoriser ou refuser tout ou partie de ces traitements de données qui sont basés sur votre consentement ou sur l'intérêt légitime de nos partenaires, à l'exception des cookies et/ou traceurs nécessaires au fonctionnement de ce site. Vous pouvez modifier vos choix à tout moment en cliquant sur "Préférences cookies" au bas de chaque page. Pour en savoir plus, consultez notre [politique de protection des données personnelles](#).

Paramétrer

Je n'accepte rien

J'accepte tout

de pomme de terre

de lait

d'ail haché



poivre

sel

40 cl
de crème fraîche



Marmiton et ses [partenaires](#) souhaitent utiliser des cookies ou autres traceurs et traiter vos données personnelles (données de navigation, données renseignées dans votre compte et/ou lors de l'utilisation des services, etc.) pour :

- Mesure d'audience,
- Fonctionnalités liées aux réseaux sociaux,
- Fonctionnalités liées à l'amélioration de votre expérience,
- Contenu personnalisé et mesure de performance du contenu,
- Publicités personnalisées, mesure de performance des publicités et données d'audience,
- Développer et améliorer les produits,
- Données de géolocalisation précises et identification par analyse du terminal,

Vous pouvez autoriser ou refuser tout ou partie de ces traitements de données qui sont basés sur votre consentement ou sur l'intérêt légitime de nos partenaires, à l'exception des cookies et/ou traceurs nécessaires au fonctionnement de ce site. Vous pouvez modifier vos choix à tout moment en cliquant sur "Préférences cookies" au bas de chaque page. Pour en savoir plus, consultez notre [politique de protection des données personnelles](#).

Paramétrer

Je n'accepte rien

J'accepte tout

Temps total: 1 h 5 min

Préparation:
20 min

Repos:
-

Cuisson:
45 min

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).

ÉTAPE 2

Mélangez l'oeuf, le lait, l'ail, sel et poivre.

ÉTAPE 3

Beurrez un plat à gratin.

ÉTAPE 4

Couvrez le fond de rondelles de pommes de terre, couvrez de gruyère puis versez le mélange oeuf-lait.



Marmiton et ses [partenaires](#) souhaitent utiliser des cookies ou autres traceurs et traiter vos données personnelles (données de navigation, données renseignées dans votre compte et/ou lors de l'utilisation des services, etc.) pour :

- Mesure d'audience,
- Fonctionnalités liées aux réseaux sociaux,
- Fonctionnalités liées à l'amélioration de votre expérience,
- Contenu personnalisé et mesure de performance du contenu,
- Publicités personnalisées, mesure de performance des publicités et données d'audience,
- Développer et améliorer les produits,
- Données de géolocalisation précises et identification par analyse du terminal,

Vous pouvez autoriser ou refuser tout ou partie de ces traitements de données qui sont basés sur votre consentement ou sur l'intérêt légitime de nos partenaires, à l'exception des cookies et/ou traceurs nécessaires au fonctionnement de ce site. Vous pouvez modifier vos choix à tout moment en cliquant sur "Préférences cookies" au bas de chaque page. Pour en savoir plus, consultez notre [politique de protection des données personnelles](#).

Paramétrer

Je n'accepte rien

J'accepte tout



Michele

Note de l'auteur :

« »

C'est terminé ! Qu'en avez-vous pensé ?



Marmiton et ses [partenaires](#) souhaitent utiliser des cookies ou autres traceurs et traiter vos données personnelles (données de navigation, données renseignées dans votre compte et/ou lors de l'utilisation des services, etc.) pour :

- Mesure d'audience,
- Fonctionnalités liées aux réseaux sociaux,
- Fonctionnalités liées à l'amélioration de votre expérience,
- Contenu personnalisé et mesure de performance du contenu,
- Publicités personnalisées, mesure de performance des publicités et données d'audience,
- Développer et améliorer les produits,
- Données de géolocalisation précises et identification par analyse du terminal,

Vous pouvez autoriser ou refuser tout ou partie de ces traitements de données qui sont basés sur votre consentement ou sur l'intérêt légitime de nos partenaires, à l'exception des cookies et/ou traceurs nécessaires au fonctionnement de ce site. Vous pouvez modifier vos choix à tout moment en cliquant sur "Préférences cookies" au bas de chaque page. Pour en savoir plus, consultez notre [politique de protection des données personnelles](#).

Paramétrer

Je n'accepte rien

J'accepte tout



Rida23



4/5

21/04/2021 05:24

Succulent et rapide à préparer



crepinette59



5/5

13/04/2021 09:47



Mes petits en ont rafolé! Super bon..

Voir plus

Gratin Dauphinois

Gratin dauphinois (recette originale)

Gratin dauphinois très facile

Taboola Feed

Wenn du gerne spielst, ist dieses Städteaufbauspiel ein Muss. Keine Werbung, kein Install.

Forge Of Empires | Sponsorisé

Wenn du Zeit am Computer totschiagen musst, ist dieses Städteaufbauspiel ein Muss. Kein



Marmiton et ses [partenaires](#) souhaitent utiliser des cookies ou autres traceurs et traiter vos données personnelles (données de navigation, données renseignées dans votre compte et/ou lors de l'utilisation des services, etc.) pour :

- Mesure d'audience,
- Fonctionnalités liées aux réseaux sociaux,
- Fonctionnalités liées à l'amélioration de votre expérience,
- Contenu personnalisé et mesure de performance du contenu,
- Publicités personnalisées, mesure de performance des publicités et données d'audience,
- Développer et améliorer les produits,
- Données de géolocalisation précises et identification par analyse du terminal,

Vous pouvez autoriser ou refuser tout ou partie de ces traitements de données qui sont basés sur votre consentement ou sur l'intérêt légitime de nos partenaires, à l'exception des cookies et/ou traceurs nécessaires au fonctionnement de ce site. Vous pouvez modifier vos choix à tout moment en cliquant sur "Préférences cookies" au bas de chaque page. Pour en savoir plus, consultez notre [politique de protection des données personnelles](#).

Paramétrer

Je n'accepte rien

J'accepte tout

Käufer von Dieselaautos mit den Baujahren 2014 bis 2019 erhalten Schadensersatz

Schadensersatz bis zu 50.000 € möglich

anwalt-kg.de | Sponsorisé

PLUS DE RECETTES

- Gratin dauphinois

- Gratin dauphinois simple
- Gratin dauphinois
- Gratin Dauphinois simple
- Gratin Dauphinois au Thermomix
- Gratin Dauphinois au Cookeo
- Gratin Dauphinois aux cèpes
- Gratin dauphinois léger
- Gratin Dauphinois aux oeufs
- Gratin Dauphinois au Companion
- Gratin dauphinois express au lait
- Gratin dauphinois au chèvre
- gratin dauphinois aux légumes



Marmiton et ses [partenaires](#) souhaitent utiliser des cookies ou autres traceurs et traiter vos données personnelles (données de navigation, données renseignées dans votre compte et/ou lors de l'utilisation des services, etc.) pour :

- Mesure d'audience,
- Fonctionnalités liées aux réseaux sociaux,
- Fonctionnalités liées à l'amélioration de votre expérience,
- Contenu personnalisé et mesure de performance du contenu,
- Publicités personnalisées, mesure de performance des publicités et données d'audience,
- Développer et améliorer les produits,
- Données de géolocalisation précises et identification par analyse du terminal,

Vous pouvez autoriser ou refuser tout ou partie de ces traitements de données qui sont basés sur votre consentement ou sur l'intérêt légitime de nos partenaires, à l'exception des cookies et/ou traceurs nécessaires au fonctionnement de ce site. Vous pouvez modifier vos choix à tout moment en cliquant sur "Préférences cookies" au bas de chaque page. Pour en savoir plus, consultez notre [politique de protection des données personnelles](#).

Paramétrer

Je n'accepte rien

J'accepte tout



Retrouvez Marmiton où que vous soyez en téléchargeant l'application