

## PLAT

**Gratin dauphinois****Pour 4-6 personnes****Préparation: 20 min****Cuisson: 60 min****Difficulté: facile****Budget: bon marché****Ingrédients:**

- 1,2 kg de pommes de terre
- 50 cl de crème liquide entière
- 1 gousse d'ail
- 50 g de gruyère
- 25 g de beurre pour le moule
- ¼ de noix de muscade
- Sel, poivre du moulin

**Préparation**

**1.** Pelez les pommes de terre et émincez-les au robot ou à la mandoline pour obtenir des rondelles régulières.

**2.** Préchauffez le four à 180 °C.

**3.** Beurrez un moule à gratin. Pelez et écrasez l'ail, répartissez-le dans le fond du plat. Rangez les pommes de terre harmonieusement en rosace dans le plat en assaisonnant à chaque étage.

**4.** Mélangez la crème avec un peu de noix de muscade râpée. Versez uniformément sur les pommes de terre.

**5.** Enfourez 45-50 min ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres. Pendant ce temps, râpez le fromage.

**6.** Répartissez le fromage sur le gratin et terminez la cuisson pendant 10-15 min, jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.

**7.** Servez le gratin bien chaud avec une salade verte.

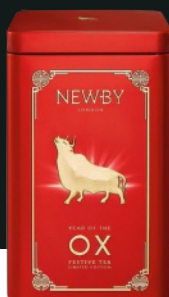
**MANGEZ-MOI!** PAR CHARLES-ANDRÉ AYMON

**ASTRO** Newby célèbre l'entrée dans l'année chinoise du buffle par ce mélange de thé noir d'Assam et de morceaux d'amandes.

La boîte, rouge vif, estampée d'un buffle d'or, rappelle que les qualités de l'animal: travail, honnêteté et fiabilité, ne seront pas de trop pour affronter les jours compliqués qui nous attendent.

Edition limitée,  
24 fr. les 125 g.

[newbyteas.ch/fr](http://newbyteas.ch/fr)



**APÉRO** Gourmet comme vous êtes, on ne vous présente pas le Negroni, ce cocktail gin-vermouth-campari. Mais, entrée au Panthéon des apéritifs, la mixture souffre souvent du peu de considération portée à la qualité de ses ingrédients. C'est tout le mérite de Negroncino de proposer un cocktail *ready-made* aux saveurs 100% italiennes, gin inclus.

Negroncino, 45 fr. [negroncino.com](http://negroncino.com)



**ACCRO** Goûter au brunch de l'Intercontinental était un plaisir rare, le voilà défendu par la lutte contre le Covid. L'établissement du Petit-Saconnex propose donc son repas dominical à l'emporter. Laissez tomber les croissants et jetez-vous sur ces mélanges terre-mer aux influences tant locales qu'orientales! 69 fr. par pers. Réservations au 022 919 39 39 et [gvaha.restaurant@ihg.com](mailto:gvaha.restaurant@ihg.com)

