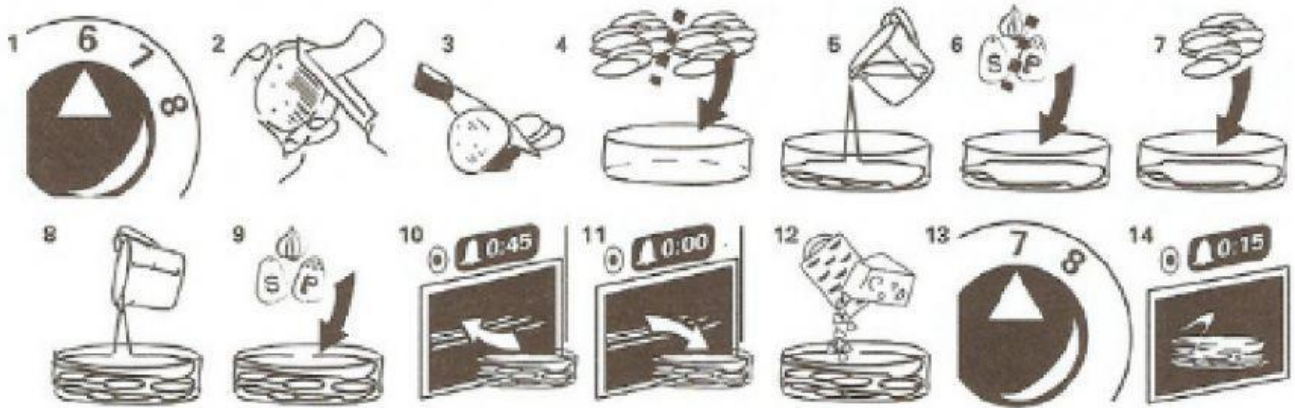


La recette



Regarde les dessins. Mets la recette dans le bon ordre



Gratin Dauphinois

- a Ajoutez la moitié de la crème fraîche.
- b Mettez au four pendant quarante-cinq minutes.
- c Ajoutez le reste des tranches de pomme de terre.
- d Sortez du four.
- e Épluchez les pommes de terre.
- f Montez le thermostat à 7.
- g Mettez la moitié des pommes de terre dans un plat beurré.
- h Parsemez de fromage râpé et de petits morceaux de beurre.
- i Faites cuire pendant quinze minutes pour faire gratiner.
- j Chauffez le four à l'avance, thermostat 6.
- k Assaisonnez de sel, de poivre, d'ail et de muscade.
- l Ajoutez le reste de la crème fraîche.
- m Coupez les pommes de terre en tranches.
- n Assaisonnez de nouveau.