GRATIN DAUPHINOIS RÉINVENTÉ

2 tasses de lait d’avoine maison ou acheté non sucré

2 c. à table de farine de pois chiches ou autre farine sans gluten et sans maïs

½ c. à thé de sel

½ c. à thé de muscade moulue

2 pincées de poivre de cayenne

3 ½ tasse de pomme de terre pelées et tranchées finement

Mettre lait et farine dans un chaudron et cuire à feu doux jusqu’à épaississement

Ajouter le sel, muscade et cayenne, mélanger.

Dans un plat allant au four ( environ 6 pouces par 6 pouces) muni d’un couvercle, étaler les pommes de terre, verser la sauce par-dessus mettre le couvercle et cuire à 350F environ 90 minutes.