

recette salée

GRATIN DAUPHINOIS VEGAN DE PATATES DOUCES ET POIREAUX

🕒 25 minutes

🕒 40 à 50 minutes

👥 4 personnes

Ingredients

Pour le gratin

730 à 750 g de patate douce (= 2 patates douces)
350 g de blanc de poireau (= 3 poireaux entiers)
2 gousses d'ail
2 cs. d'huile d'olive
1 cc. de paprika en poudre
Poivre et sel, au goût
100 g de fromage rapé végétal

Pour la béchamel vegan (adapté de cette recette)

40 g de margarine végétale
40 g de farine de châtaigne
500 ml de lait de soja
1 cc. de noix de muscade en poudre
Poivre et sel, au goût.

Préparation

Commencer par préparer la béchamel à la farine de châtaigne. Se munir d'une casserole et faire fondre la margarine à feu moyen. Ajouter ensuite la farine d'un seul coup. Bien mélanger à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que la préparation se décolle des parois de la casserole. Verser ensuite le lait petit à petit, tout en continuant à mélanger à l'aide du fouet. Saler, poivrer, puis continuer à remuer jusqu'à ce que la préparation épaississe. Une fois arrivée à consistance souhaitée, ajouter la noix de muscade puis réserver.

Nettoyer les patates douces. Couper finement dans le sens de la longueur, afin d'en faire des tranches. Il est possible de réaliser cette étape à l'aide d'une mandoline. Une fois découpées, les placer dans un grand saladier.

Trancher les blancs de poireaux dans le sens de la largeur. Les placer dans une passoire avant de les passer sous l'eau pour éliminer les résidus de terre éventuels. Bien égoutter puis ajouter dans le saladier avec les patates douces tranchées.

Hacher les 2 gousses d'ail et les ajouter dans le saladier, avec l'huile d'olive. Bien remuer, ajouter le paprika et poivrer. Remuer à nouveau pour imprégner tous les aliments de l'huile et des épices.

Préchauffer le four à 180 degrés, chaleur tournante.

Placer les légumes dans un plat allant au four. Recouvrir les légumes de sauce béchamel vegan. Veiller à bien répartir la sauce sur l'ensemble du plat. Terminer l'assemblage en parsemant le dessus du plat avec le fromage râpé végétal. Rajouter une pincée de poivre et de paprika en poudre par-dessus.

Enfourner pour 40 à 50 minutes, selon la puissance de votre four.

Afin d'en faire un plat complet, déguster ce plat accompagné d'une source de protéines : viande, poisson, oeufs, tofu, etc.

