



≡ RECETTE SALÉE ≡

CRUMBLE DE POTIMARRON ET BUTTERNUT REVISITÉ (VEGAN)

⌚ 30 MINUTES

🕒 25 MINUTES

👥 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

La base courges-tofu

350 grammes de courge butternut
350 grammes de potimarron
180 grammes de tofu haché
10 champignons
1 échalote
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de sirop d'agave
1 cuillère à café d'origan séché
Sel et poivre
Huile d'olive

Le crumble

140 grammes de farine (ici, mélange de farine de riz et de farine de maïs)
70 grammes de margarine végétale
250 grammes de cubes SoCheeze
Sel et poivre

PRÉPARATION

Commencer par détailler la courge butternut et le potimarron en bouchées. Bien les nettoyer (il n'est pas nécessaire d'ôter la peau), enlever le cœur avec les pépins et les couper en morceaux. Les cuire ensuite à la vapeur durant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient cuites à l'extérieur et encore un peu croquantes.

Pendant ce temps-là, émincer finement l'échalote et la gousse d'ail. Dans une poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive sur feu moyen. Déposer l'échalote et l'ail émincés et laisser dorer 5 minutes, en remuant régulièrement.

Nettoyer les champignons et les couper en tranches. Les incorporer dans la poêle, bien mélanger, baisser sur feu moyen et cuire une dizaine de minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, ajouter le tofu hâché, la sauce soja et le sirop d'agave. Remuer vivement le contenu de la poêle, poursuivre la cuisson 5 minutes. Saler, poivrer et placer le contenu dans le fond d'un plat à gratin.

Une fois les bouchées de butternut et de potimarron cuites, les ôter du four à vapeur et bien les égoutter. Répartir les bouchées dans le plat à gratin, au-dessus du mélange tofu-champignons.

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer le crumble. Dans un saladier, mélanger la farine avec la margarine végétale préalablement coupée en cubes. Cette opération est à réaliser avec les mains, afin d'obtenir une pâte sablée, la texture idéale pour un crumble.

Égoutter les cubes de fromage vegan SoCheeze et les ajouter au crumble. Saler, poivrer et mélanger une dernière fois avec les doigts.

Répartir ensuite ce mélange sur l'ensemble du plat à gratin, en veillant à recouvrir au maximum les bouchées de butternut et de potimarron. Enfourner pour 25 minutes.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et déguster bien chaud. Un plat idéal pour se réchauffer durant cette période automnale !

