

# **Gratin dauphinois végétalien (vegan)**

**Gratin dauphinois végétalien**



***Ingrédients pour 2 à 3 personnes :***

- 2 belles pommes de terre, soit 375 g environ
- 2 c. à café d'huile d'olive
- 1/2 oignon jaune
- 250 ml de crème végétale au choix

- 1 c. à café de moutarde forte
- 1 c. à café de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à café bombée de purée d'ail, ou 2 gousses d'ail pelées et écrasées
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre noir
- 1 petite c. à café de curcuma moulu (optionnel)
- 2 c. à café de levure maltée (ou de poudre d'amande, si vous êtes cœliaque)

### ***Déroulement de la recette :***

1. Préchauffer votre four à 200° (th.6/7).
2. Laver et peler les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau bouillante 20 minutes.
3. Les égoutter et les laisser refroidir à température ambiante. Attention : ne pas les passer sous l'eau froide, nous avons besoin de l'amidon de ces dernières pour réussir notre plat !
4. Répartir l'huile d'olive dans 1 petit plat à gratin ou des plats à gratin individuels.
5. Couper les pommes de terre finement et les répartir dans le(s) plat(s).
6. Peler l'oignon jaune et le hacher en lamelles de 1 mm, idéalement à la mandoline. Le répartir sur les pommes de terre.
7. Dans un bol, mélanger au fouet la crème, les moutardes, l'ail, le sel, le poivre et le curcuma. Répartir la préparation dans le(s) plat(s).
8. Saupoudrer de levure maltée (ou de poudre d'amande).
9. Enfourner 20 minutes.
10. Laisser tiédir avant de déguster, accompagné d'une belle salade verte.

**Conservation** : Le gratin se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur. Il peut se réchauffer au four. Il peut même se congeler.



[themoneytizer id=13364-16]