

Gratin dauphinois végétalien (vegan)

Lorsque j'ai réalisé mes [fondants au chocolat](#) la semaine dernière, il me restait la quasi totalité d'une briquette de crème végétale. J'avais envie d'utiliser ce qui restait pour le repas du soir mais mon frigo était désespérément vide : seuls quelques oignons jaunes et pommes de terre étaient à disposition. Ayant récemment passé beaucoup de temps en compagnie de Julie alias « [Jujube en Cuisine](#) » pour la confection de plusieurs livres de recettes véganes, nous avons eu l'occasion de parler de nos plats préférés. Ce qui remporte un vif succès chez mon amie, c'est surtout le graphin dauphinois, le vrai. C'est donc grâce à l'une de nos dernières conversations en tête que je me suis lancée dans un gratin dauphinois végétalien.



Jujube dirait pour le coup que mon plat n'est pas un « vrai ». Non pas parce que j'utilise de la crème végétale, mais parce que je ne fais pas cuire mes pommes de terre dans du lait, et qu'en plus je rajoute des oignons, de la moutarde, du curcuma, de la purée d'ail et de la levure maltée à ma préparation...

Bref, c'est un « gratin de pommes de terre » me dirait-elle. N'empêche que même si c'est pas un « vrai », c'était rudement bon, et j'y ai retrouvé le gratin dauphinois de ma mamie, c'est dire... Qui me suit ?



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]