

**Gratin de courgette, pommes de terre, tomates séchées et tofu (vegan)**

**Gratin de courgette, pommes de terre, tomates séchées et tofu aux herbes**



***Ingrédients pour 4 à 6 personnes :***

- 1 gros oignon jaune ou 2 petits, pelés
- 2 gousses d'ail, pelées et hachées
- 2 grosses pommes de terre ou 3 moyennes, pelées
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence (+ 1 c. à café)

- 1 petite c. à café de fleur de sel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 g de tofu aux herbes
- 4 tomates séchées, égouttées si besoin
- 1 courgette, lavée
- 100 ml de crème végétale au choix
- 1 c. à soupe 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. Passer l'oignon à la mandoline (1 mm d'épaisseur).
3. Le déposer dans un plat à gratin et ajouter l'ail.
4. Passer les pommes de terre à la mandoline (3 mm d'épaisseur) et les placer dans le plat.
5. Ajouter 1 c. à soupe d'herbes, le sel et l'huile d'olive et mélanger le tout.
6. Émietter et répartir le tofu dans le plat.
7. Couper les tomates séchées en 4 et les répartir.
8. Passer la courgette à la mandoline (2 mm d'épaisseur) et répartir les lamelles dans le plat, en prenant soin de bien tout recouvrir.
9. Répartir la crème.
10. Saupoudrer de levure maltée ou de poudre d'amande et des herbes restantes (1 c. à café).
11. Enfourner 45 minutes.

**Note :** Si vous n'avez pas de mandoline, utilisez un couteau.

**Conservation :** Se conserve au réfrigérateur 4 jours. Se congèle.

[themoneytizer id=13364-16]