

# Gratin de poireaux au haché végétal (vegan)

Un bon gratin de poireaux et de pommes de terre avec, au choix, du haché végétal ou encore des protéines de soja texturées pour une version sans gluten, ça vous tente ? J'ai créé cette recette pour le site [Vegactu](#) qui inaugure sa rubrique dédiée aux blogs culinaires "vegan et de talent" : voilà qui est flatteur ! Je remercie les auteurs de ce site de qualité de m'avoir invitée à ouvrir cette rubrique qui promet d'être bien gourmande !



# Gratin de poireaux et pommes de terre au haché végétal

## *Ingrédients pour 4 à 6 personnes :*

- 8 pommes de terre petites/moyennes
- 4 poireaux
- 400 g de haché végétal (en magasin bio)
- 200 ml de crème végétale au choix
- 4 c. à soupe de levure maltée
- 2 c. à soupe de poudre d'amande
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- Fromage végétal râpé (en magasin bio)
- Huile d'olive

## *Déroulement de la recette :*

1. Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau ou à la vapeur 20 à 30 minutes, en fonction de leur taille.
2. Laver les poireaux, ôter les extrémités et les couper en rondelles. Faire revenir dans une sauteuse à feu moyen et à couvert, dans un peu d'huile d'olive, pendant 10 minutes. Mélanger régulièrement et ajouter un petit peu d'eau si nécessaire.
3. Ajouter les pommes de terre cuites et coupées en dés ainsi que le haché végétal et poursuivre la cuisson 2 minutes.
4. Verser la crème et mélanger, puis poursuivre la cuisson une minute.
5. Verser la préparation dans un plat à gratin.
6. Dans un petit bol, mélanger la levure maltée, la poudre



d'amande, la muscade, le sel et le poivre. Répartir sur les légumes.

7. Saupoudrer de fromage râpé végétal.

8. Enfourner 15 à 20 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180° (th.6)..

9. Servir aussitôt.

**Note :** Pour une version sans gluten, remplacez le haché végétal par des protéines de soja texturées (environ 150 g) préalablement réhydratées et oubliez la levure maltée.



[themoneytizer id=13364-16]