

# Tartiflette végétalienne au vromage et tofu (vegan)

## Tartiflette végétalienne au vromage et tofu



### *Ingrédients pour 3 à 4 personnes :*

- 2 oignons jaunes, pelés et hachés
- 4 gousses d'ail, pelées et hachées
- 160 g de tofu (à la japonaise Taifun, fumé, aux herbes, aux épices, nature...), coupé en dés
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- 4 pommes de terre de taille moyenne (pour cuisson four, type Bintje), lavées
- 1 gros navet boule d'or (ou 2 petit), lavé
- 120 ml de crème d'amande (ou, à défaut, une autre crème)

végétale de votre choix)

- 200 g de fromage végétal fondant (par exemple le Vegusto No-Muh Rac que l'on peut acheter en boutique spécialisée, la MozzaRisella que l'on trouve en magasin bio ou [une préparation maison](#))
- 4 c. à soupe de levure maltée (ou de poudre d'amande en cas d'intolérance sévère au gluten)

### **Déroulement de la recette :**

1. Faire revenir les oignons, l'ail et le tofu dans l'huile d'olive, à feu moyen, pendant 6 minutes. Saler et poivrer au goût. Réserver.
2. Cuire les pommes de terre et le navet à l'eau bouillante pendant 30 minutes. Rincer à l'eau froide et peler. Couper en lamelles de 3 à 5 mm d'épaisseur.
3. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
4. Verser 1/3 de crème d'amande dans un plat à gratin et répartir la moitié de la préparation oignons/ail/tofu, puis la moitié des légumes.
5. Verser 1/3 de crème et répartir la moitié du fromage végétal et de la levure maltée.
6. Répartir la préparation oignons/ail/tofu restante, puis l'autre moitié des légumes. Verser la crème restante puis répartir le reste du fromage végétal et la levure maltée.
7. Enfourner 25 minutes.

**Astuce :** Ajouter de la noix de muscade, du cumin ou du curry aux légumes.

**Conservation :** Se conserve 3 jours au réfrigérateur, se congèle également.

**Vidéo :** Cette recette [est filmée.](#)



[themoneytizer id=13364-16]