



Gratin Dauphinois aux courgettes

Revisitez le gratin dauphinois traditionnel avec Alpro soya Drink Non Sucré

Préparation

1. Chauffer l'Alpro soya Drink Mild avec l'Alpro soya Cuisine et ajouter les feuilles de laurier et l'ail écrasé. Retirer la casserole du feu dès l'ébullition.
2. Peler les pommes de terre et la courgette et les couper en tranches fines. Pendant ce temps, graisser un plat allant au four avec de l'Alpro soya Cuire et Rôtir Liquide.
3. Déposer une couche de pommes de terre dans le fond du plat, saler et poivrer. Alternier ensuite les couches de courgettes et de pommes de terre. Saler et poivrer chaque couche. Terminer par une couche de courgettes. Verser le mélange chaud d'Alpro soya Mild et Alpro soya Cuisine jusqu'à recouvrir 2/3 du plat.
4. Parsemer le fromage râpé sur le dessus du plat. Cuire au four pendant 35 à 40 minutes à 200 °C jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.



4 portions



1h 5min



Ingrédients

- 125 ml Alpro soya Drink Non Sucré
- 125 ml Alpro soya Cuisine
- 500 g de pommes de terre
- 1 c. à s. d'Alpro soya Cuire et Rôtir Liquide
- 1 courgette
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 100 g de fromage râpé
- sel et poivre noir

À base de

Soya Cuisine



Alpro Soya Cuisine 'For Professionals'



Non Sucré

