



Gratin Dauphinois aux courgettes

Revisitez le gratin dauphinois traditionnel avec la boisson Alpro Soja Original

Préparation

1. Chauffer la boisson Alpro Soja Original avec l'Alpro Soja 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 couper-les en tranches fines. Pendant ce temps, graisser un plat allant au four avec de la margarine.

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 de boisson Alpro Soja Original et Alpro Soja 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 de boisson Alpro Soja Original
- 125 ml Alpro Soja Cuisine
- 500 g de pommes de terre
- 1 c. à s. de margarine
- 1 courgette
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 100 g de fromage râpé
- Sel
- Poivre noir

À base de

Soja Cuisine



Soja Original

