

Gratin de patates douces «smokey»

Avec un bon petit goût de fumée



1^{re} étape



Peler les **patates douces** et les émincer à la mandoline en rondelles d'env. 2 mm d'épaisseur. Les répartir dans un plat à gratin graissé d'env. 2 litres. Couper le **tofu** en dés, ajouter la moitié avec les **petits pois**, mélanger.

Mise en place et préparation:
env. 20 min

Cuisson au four: env. 40 min

1 kg de patates douces
400 g de tofu bio smokey
(Betty Bossi Karma)
500 g de petits pois surgelés,
légèrement dégelés

1 piment rouge
2 gousses d'ail
1 citron vert
2½ dl de crème entière
1½ dl d'eau
1 c. c. de sel
1 c. s. d'huile d'olive

Portion:

676 kcal, lip 36 g, glu 65 g, pro 24 g

VÉGÉ

2^e étape



Épépiner le **piment**, hacher finement avec l'**ail**. Rincer le **citron vert** à l'eau très chaude, éponger, râper le zeste, presser le jus. Mélanger le tout avec la **crème entière** et l'**eau**, saler, répartir sur les patates douces.

3^e étape



Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C. Mélanger le reste du tofu avec l'**huile**, répartir sur le gratin.

Finition au four: env. 20 minutes.