

Gratin dauphinois sans lactose



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Un gratin savoureux pour accompagner vos viandes ou poissons. Le lait, que l'on trouve dans la recette traditionnelle, est ici remplacé par du soja.

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre - fermes
- 25 cl de crème de soja cuisine - par exemple bjorg
- 15 cl de boisson soja nature - par exemple bjorg
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre
- noix de muscade
- matière grasse végétale

Préparation

- 1 Epluchez et lavez les pommes de terre. Découpez-les en fines lamelles.
- 2 Mélangez la crème de soja et la boisson de soja avec la gousse d'ail pressée. Ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade.
- 3 Badigeonnez un grand plat à gratin ou 4 plats individuels de matière grasse végétale.
- 4 Disposez les lamelles de pommes de terre dans le plat.
- 5 Versez entre chaque couche un peu de crème à l'ail puis recouvrez l'ensemble avec reste de la crème. Veillez à ce que les pommes de terre soient entièrement couvertes.
- 6 Enfournez 45 à 55 minutes, dans un four préchauffé à 180°C (th.6).

Proposé par

Bjorg

Bjorg Bio-Nutrition

25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : www.bjorg.fr

Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur www.bjorg.fr/recettes

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

