

# GRATIN

## pommes de terre à la dijonnaise



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 1 heure

Pour :

### Instructions

1:

Dans une casserole à fond épais, faire revenir les échalotes et le curcuma dans l'huile à feu moyen pendant 5 minutes.

Ajouter la farine, bien mélanger puis faire cuire pendant 2 minutes à feu moyen.

2:

Dans un petit bol, mélanger l'eau chaude et les cubes de bouillon. Ajouter le bouillon aux échalotes.

3:

Baisser le feu et ajouter la moutarde, la boisson végétale, le sel et poivre.

4:

Disposer les tranches de pommes de terre dans un plat 9 x 13 pouces légèrement huilé.

5:

Verser la sauce moutarde sur les pommes de terre.

6:

Faire cuire au four à 350F pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

### Ingrédients

3 cuillères à table

Huile d'olive

2 tasses

Échalotes émincées

1 cuillère à thé

Curcuma

1/3 tasse

Farine tout usage ou de blé entier

2

Cubes de bouillon de légumes

1/2 tasse

Eau chaude

1/4 tasse

Moutarde de Dijon

2 tasses

Boisson végétale au soya original

3/4 cuillère à thé

Sel

1/8 cuillère à thé

Poivre noir

6 tasses

Pommes de terre en tranches minces