

# 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