

Recette pour le mois d'avril

Ce plat crémeux au fromage est un des repas incontournables du monde entier - et peut également être adapté à [une version végétalienne](#). Des couches de pommes de terre finement tranchées baignent dans une succulente sauce au fromage et sont cuites au four jusqu'à ce qu'elles bouillonnent et soient dorées. C'est le plat d'accompagnement idéal pour toutes les occasions, qui plaira à coup sûr même aux mangeurs les plus difficiles !



Pommes de terre en escalope

- 3 cuillères à soupe de beurre (ou [beurre végétalien](#))
- 1 petit oignon blanc ou jaune, pelé et finement tranché
- 4 grosses gousses d'ail, émincées
- 1/4 de tasse de farine tout usage (ou toute farine sans gluten)
- 1 tasse de bouillon de légumes
- 2 tasses de lait entier (ou moitié-moitié) (ou tout autre lait au choix)
- 1 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir
- 2 cuillères à thé de feuilles de thym frais, divisées
- 4 livres de pommes de terre Yukon Gold, coupées en rondelles de 1/8 de pouce
- 2 tasses de cheddar fort fraîchement râpé*, divisé (n'hésitez pas à ajouter du fromage si vous le souhaitez) (vous pouvez également utiliser du [fromage végétalien](#))
- 1/2 tasse de parmesan fraîchement râpé, plus un supplément pour servir (vous pouvez également utiliser du parmesan végétalien)

Préparation :

1. Préparer le four et le plat de cuisson : Chauffer le four à 400°F. Graisser un plat de cuisson de 9 x 13 pouces avec du beurre ou de l'huile d'avocat de cuisson et le mettre de côté.
2. Faites sauter l'oignon et l'ail. Faites fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites-le sauter pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide. Ajoutez l'ail et faites-le sauter pendant 1 à 2 minutes supplémentaires. Incorporez la farine jusqu'à ce qu'elle soit uniformément mélangée et faites cuire pendant 1 minute supplémentaire. Si vous utilisez de la farine végétalienne, ajoutez-la comme indiqué sur l'emballage.
3. Versez progressivement le bouillon et mélangez au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez le lait, le sel, le poivre et

- 1 cuillère à thé de thym, et fouettez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la sauce commence à peine à frémir sur les bords de la casserole et à s'épaissir (évitez de la laisser bouillir), puis retirez du feu et réservez.
4. Disposez les pommes de terre en couches. Étalez la moitié des pommes de terre tranchées en une couche uniforme au fond de la casserole. Recouvrir uniformément avec la moitié de la sauce à la crème. Saupoudrez ensuite uniformément 1 tasse de cheddar râpé et tout le parmesan, ou utilisez du fromage végétalien. Recouvrir uniformément avec le reste des pommes de terre tranchées, l'autre moitié de la sauce à la crème et le reste du fromage cheddar, ou du fromage végétalien.
 5. Faites cuire au four : Couvrez le moule avec du papier parchemin, puis avec du papier d'aluminium (Il est préférable que le moule ait son propre couvercle) et faites cuire au four pendant 30 minutes. La sauce doit être bien bouillonnante sur les bords. Retirez ensuite le papier d'aluminium et faites cuire à découvert pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.
 6. Laissez refroidir. Transférez le moule sur une grille de refroidissement et saupoudrez avec la cuillère à thé de thym restante et le parmesan supplémentaire, ou du parmesan végétalien.
 7. Servez chaud.

Source : <https://www.gimmesomeoven.com/scalloped-potatoes-recipe/>

Ressources: [Beurres végétaliens](#)
[Fromages végétaliens](#)