



## Fromage à Gratiner

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 240 gr (2 à 3 pizzas, 1 plat de lasagnes, etc...)

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20/25 minutes à 180/200°



### Ingrédients :

- 200 gr de **crème soja**
- 40 gr de **farine de blé**
  - (ou bien pour plus de fondant (ou bien du sans gluten), utilisez 40 gr de **fécule (farine) de Tapioca**)
- 2 cas **levure de bière** (en paillettes)
  - (ou bien 1 cac de **moutarde**)
- 60 gr d'**huile**
- 1 pincée de **sel**
- (1 cac d'**herbes lyophilisées** (origan, provence, ...))

### Préparation :

1. Dans un petit saladier, **mélanger** tous **les ingrédients**
2. **Verser** sur la pizza, lasagne, etc.
3. Faire **cuire** ou **gratiner** au four environ 20/25 minutes à 180/200°