



Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit
www.Damamme.com for
more delicious recipes

TARTIFLETTE

19 / 01 / 2016



Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn + 30 mn à 200°C + 4 mn grill
Ingrédients pour : 2400 gr = 6 x 400 gr

- 1200 gr de pommes de terre (= 1000 gr épluchées)
- au choix :
 - 3 oignons émincés
 - 60 gr d'oignon lyophilisé + 180 gr d'eau
- 450 gr de lardons de tofu ([voir recette sur le site](#), c'est 1,5 dose)
- 200 gr de vin blanc
- 300 gr de comté ou reblochon à fondre ([voir recette sur le site](#))
- 200 gr de crème végétale liquide

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles de 5 mm environ
2. Les faire cuire à l'eau ou à la vapeur pendant 20 minutes
3. Pendant ce temps, hacher les oignons et les faire rissoler dans une poêle huilée quelques minutes
4. Ajouter ensuite dans la poêle les lardons de tofu et le vin puis laisser rissoler encore quelques minutes
5. Dans un plat à gratin (ou dans des petits plats à gratins individuels), verser la moitié des pommes de terre, ajouter le contenu de la poêle (oignons/lardons/vin), puis l'autre moitié des pommes de terre, ensuite le comté ou reblochon en tranches, et verser la crème végétale
6. Mettre à cuire au four 30 minutes à 200° + 4 mn au grill

Doses : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm² (ex. surface moule rond de 24 cm = 12*12*3,14 = 452 cm²= 8 * 56 cm²).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

Plat : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes