

POMME DE TERRE STYLE LASAGNE

Ingrédients

Sauce

- 10 à 12 tranches de pommes de terre tranchées environ ¼ pouces et cuites à la vapeur.
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail ou 1 c. à thé de poudre
- 1 branche de céleri haché
- 4 gros champignons hachés
- 1 conserve (798ml ou 28 onces) de tomates en dés biologiques
- 1 à 2 c. à table de pâte de tomates biologique
- ½ c. à table d'Herbes de Provence
- 1 c. à thé de poudre de chili
- Sel au goût

Fausse viande de noix et chou-fleur

- 3 ½ tasse de chou-fleur coupé
- 1 tasse de noix de Grenoble
- ¼ tasse de pâte de tomates bio
- 1 c. à table de Shoyu (tamari bio sans gluten)
- 2 c. à thé de poudre de chili

Préparation

- 1 Dans un chaudron moyen anti adhésif revenir l'oignon l'ail, le céleri et champignons jusqu'à ce qu'ils soient mous.
- 2 Ajouter du jus de la conserve de tomates si ça colle. Broyés les tomates et ajouter au chaudron avec les herbes, le chili et sel.
- 3 Mijoter 20 minutes, ajouter le mélange de fausse viande avec 1 à 2 c. à table de pâte de tomates, pour la consistance désirée.
- 4 Brasser éteindre le feu.

Fausse viande de noix et chou-fleur

- 5 Hacher au robot le chou-fleur et les noix pour donner une texture granuleuse style viande hachée.

Ajouter la pâte de tomates, le shoyu et le chili bien mélanger à la main. Étendre dans un plat allant au four de 9 X 9 pouces.

Cuire au four à 375 F une trentaine de minutes. Brasser à la fourchette aux 15 minutes.



MONTAGE

- Mettre de la sauce dans le fond d'un plat allant au four de 6X9 pouces.
- Étendre une rangée de pommes de terre recouvrir de sauce, mettre une autre rangée de pommes de terre et finir avec la sauce.
- Cuire au four à 350F 20 minutes.

