



 **claro**  
FAIR TRADE

Rezept

# Gratin de légumes hivernal

# Gratin de légumes

avec sauce à la crème de noix de cajou



4 personnes



Préparation: 30 min  
Cuisson au four: 30min

## Ingrédients

350 g de choux de Bruxelles  
400 g de courge d'Hokkaido /  
des patates douces  
300 g de céleri-rave  
220 g de betteraves rouges  
1 petit oignon

Für die Cashewcremesauce:

150 g de noix de cajou brisées  
100 ml de bouillon de légumes  
150 ml de lait de soja, non sucré  
1 grande gousse d'ail  
1 cs de tamari  
1 cs de flocons de levure  
sel et poivre

\*Produkte aus dem claro Sortiment

## Préparation

1) Verser de l'eau bouillante sur les noix de cajou et les laisser tremper pendant au moins 10 minutes.

2) Préchauffer le four à 180 degrés Celsius (chaleur tournante).

3) Entre-temps, couper la courge/les patates douces, le céleri et la betterave en cubes d'environ 1,5 à 2 cm. Laver les choux de Bruxelles et, le cas échéant, couper les feuilles extérieures. Cuire les choux de Bruxelles, le céleri et le potiron à la vapeur pendant 5 à 10 minutes. Couper l'oignon en fines lamelles.

4) Épluchez l'ail et réduisez-le en fine purée dans un mixeur sur pied avec les noix de cajou trempées, égouttées et rincées, le bouillon de légumes, le lait de soja, le tamari et les flocons de levure. Assaisonne ensuite avec du sel et du poivre. Si tu n'as pas de mixeur sur pied, tu peux aussi réduire la sauce en purée avec un mixeur plongeant.

5) Répartir les morceaux de légumes cuits à la vapeur avec les lamelles d'oignon dans un plat allant au four et verser la sauce par-dessus.

6) Gratiner au four pendant 25-30 minutes.

## Taste Tipp

Tu peux aussi utiliser une autre boisson végétale non sucrée à la place du lait de soja.