

beleaf in culinary delights!

GRATIN DE PATATES DOUCES BELEAF

Végétalien – vous n'allez pas le croire et
encore moins le goûter!



MOINS DE
GRAISSE

laktosefrei
sans lactose



PRÉPARATION

- 1 Eplucher les patates douces et les couper en tranches fines, presser les gousses d'ail et couper l'oignon en tranches fines.
- 2 Faire chauffer un peu de Butter Alternative dans une poêle, y faire revenir l'ail et l'oignon.
- 3 Ajouter les patates douces, la Cream Alternative, le Spread et le curry et porter à ébullition.
- 4 Ajouter le thym, saler et poivrer.
- 5 Faire cuire au four à 180°.

INGRÉDIENTS

👤 Pour 4 personnes

- 700 g de patates douces
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1.5dl de Cream Alternative beleaf
- 250 g de Spread beleaf
- ½ bouquet de thym
- 1,5 cc de curry



Découvrez d'autres produits beleaf



beleaf – Emmi Food Service
emmi-food-service.ch