

Chaussons aux pommes de terre et choucroute à la crème beleaf

par Laura Loosli



Recette pour env. 10 portions

Pâte à Wan Tan (disponible également dans les épiceries asiatiques)

200 g de farine de blé, épeautre ou riz
 1 pincée de sel
 80 g d'eau bouillante

- Mélanger la farine et le sel et ajouter l'eau au fur et à mesure.
- Pétrir jusqu'à obtenir une pâte (3 à 5 minutes), couvrir et placer au frais pendant 30 minutes.
- Étaler la pâte sur une épaisseur de 2 mm et découper en carrés (9 cm x 9 cm).

Chausson aux pommes de terre

650 g de pommes de terre farineuses
 150 g de beleaf Crème fraîche Alternative
 15 g huile de sésame grillé
 10 g de ciboulette
 1 pincée de sel, poivre, muscade

- Cuire les pommes de terre et les passer au presse-purée.
- Mélanger avec les ingrédients restants puis assaisonner.
- Mettre la garniture dans les carrés de pâte, plier et cuire (comme des tortellinis).
- Les chaussons peuvent également être frits ou revenus dans du beurre.

Choucroute à la crème beleaf

1500 g de choucroute cuite
 150 g oignons hachés
 600 g de beleaf Alternative à la Crème
 1 pincée de sel, poivre

- Faire revenir les oignons.
- Ajouter la choucroute et l'Alternative à la Crème, laisser mijoter et assaisonner.

Sauce

200 g	de beleaf Boisson à base d'avoine	<ul style="list-style-type: none">• Faire griller le paprika.• Ajouter la boisson à base d'avoine et faire bouillir.• Assaisonner et incorporer le Butter Alternative.
100 g	de beleaf Alternative à la Crème	
50 g	de beleaf Butter Alternative	
8 g	de paprika doux	
1 pincée	de sel, poivre	

Variation

Faire griller des tranches de lard et les ajouter à la garniture.