



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** 35 min | **Totale bereiding:** 50 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Épeautre](#) [Veggie Protein Bloc - Froment](#) [Veggie Protein Bloc - Natur](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Gratin au seitan, aux petites aubergines, pommes de terre et à la crème

## Ingrediënten

- 800 g de Veggie Protein Bloc
- 4 mini aubergines
- 5 pommes de terre légèrement farineuses
- 200 g de noix de cajou
- 750 ml d'eau
- 1/2 CS de bouillon de légumes en poudre
- 1 CS de paprika en poudre doux
- 1 cc de sucre de fleur de coco ([Gula Java Brut d'Amanprana](#))
- Fleur de sel ([Amanprana](#))
- Mélange d'épices ([ORAC botanico-mix au piment d'Amanprana](#))
- Huile de noix ([huile de noix extra vierge Périgord d'Amanprana](#))
- ½ cc de piment en poudre
- 1 gousse d'ail

# Bereiding

1. Pelez les pommes de terre, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Laissez-les refroidir et coupez-les en tranches.
3. Placez les noix de cajou, l'eau, la poudre de paprika avec un peu de sel et de poivre, le bouillon de légumes et le Gula Java Brut dans le mixeur et mixez à très haute vitesse.
4. Le mélange doit devenir crémeux, mais rester liquide. Assaisonnez avec le mélange d'épices.
5. Préchauffez le four à 250 °C.
6. Sortez les suprêmes de leur emballage et laissez-les s'égoutter.
7. Placez-les dans un plat à gratin, arrosez-les d'huile de noix et saupoudrez-les du mélange d'épices, du piment en poudre et de sel.
8. Coupez les aubergines à la mandoline en tranches fines de 2 mm et déposez-les par couches sur le seitan : une couche d'aubergine en alternance avec une couche de pommes de terre, une couche de sauce, etc.
9. Recouvrez le plat par une dernière couche de sauce et faites cuire au four pendant 30-35 minutes.
10. Servez le plat chaud. Bonne dégustation !