

## INGRÉDIENTS

2 paquets de Sensational Haché Garden Gourmet

1,2 kg de pommes de terre farineuses non pelées

150 g de petits pois

150g de champignons

1 branche de céleri

1 oignon

1 carotte

1 gousse d'ail

250 ml de bouillon de légumes (à partir de 1/2 cube de bouillon)

150 à 200 ml de lait végétal

150 ml de vin rouge

100 g de fromage râpé (vegan)

50 g de beurre (végane) ou d'huile d'olive

25g de farine

2 cuillères à soupe de chapelure

1 cc de purée de tomates

4 brins de thym et 2 brins de romarin (ou 1 cuillère à café d'herbes séchées chacunes)

huile d'olive pour la friture



Ce plat végétarien à base du Haché Sensational de Garden Gourmet vous réchauffera et vous reconfortera après une froide journée d'automne ou d'hiver !

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des pommes de terre

Préchauffez le four à 200°C. Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux égaux. Faites-les bouillir pendant environ 20 minutes et égouttez-les. Pendant ce temps, faites chauffer le lait avec le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu.

### 2. Préparation de la purée de pomme de terre

Écrasez les pommes de terre. Incorporez le lait chaud et le beurre dans les pommes de terre à l'aide d'un fouet et continuez à remuer jusqu'à ce qu'il soit aéré. Gardez la purée au chaud avec le couvercle sur la casserole.

### 3. Préparation des légumes

Pendant la cuisson des pommes de terre, coupez l'ail, le céleri, l'oignon, la carotte et les champignons en morceaux. Hachez finement le thym et le romarin.

### 4. Cuisson des légumes

Faites revenir les légumes hachés avec les herbes dans un peu d'huile dans une poêle pendant environ 5 minutes. Ajoutez la purée de tomates et faites revenir un moment.

### 5. Cuisson & préparation de la viande Hâchée végane

Ajoutez la « viande hachée » et faites frire jusqu'à consistance lisse. Saupoudrez ensuite de farine et laissez frire un moment. Déglacez au vin rouge, laissez bouillir et ajoutez le bouillon avec les petits pois. Portez à ébullition et laissez mijoter environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange liquide de « viande hachée » légèrement épais. Rajoutez si nécessaire.

### 6. Préparation du hâchis et cuisson

Versez le mélange dans un grand plat allant au four et étalez la purée de pommes de terre dessus. Saupoudrez de fromage râpé et de chapelure. Cuir au milieu du four pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré.

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Faire sa propre chapelure

Vous pouvez facilement faire votre propre chapelure en mettant du (vieux) pain au four pour le sécher et en l'émiettant avec vos doigts ou un robot culinaire.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)**