

CASSEROLE VEGAN AU CHOU-FLEUR, FETA ET SENSATIONAL HACHÉ

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational haché
Garden Gourmet

200 g de fleurons de chou-fleur

1 oignon

1 gousse d'ail

1 poireau

125 g de feta (vegan)

🍴 2 PORTIONS

🕒 48 MIN

Essaye cette délicieuse et simple casserole vegan avec notre Sensational hachée, chou-fleur et feta (vegan) ! Une recette à retrouver chez les blogueurs @chickslovefood. Bon appétit !

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four

Préchauffer le four à 200 degrés.

2. Préparer les ingrédients

Faire bouillir les bouquets de chou-fleur environ 5 minutes. Pendant ce temps, hacher l'oignon, presser la gousse d'ail et couper le poireau en rondelles.

3. Cuire le Sensational hachée

Faire revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoute ensuite le Sensational hachée Garden Gourmet et laisse-la cuire quelques minutes.

4. Construire la cocotte

Graisser un plat à four avec un peu d'huile. Construire maintenant la casserole; commencer par les bouquets de chou-fleur, puis le poireau, le mélange de viande hachée et recouvrir de feta émietté (vegan)

5. Cuire la cocotte

Cuire la cocotte au four pendant 20-25 minutes.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**