Gratin de butternut vegan(4 à 6 pers)

1 kg de butternut
2 belles gousses d’ail
2 branches de romarin
300 g de crème de soja
100 g de lait de soja + 5 càs
2 càs de levure maltée
muscade, graines de courge, noisettes concassées

Retirer les graines de la butternut et l’éplucher.
À la mandoline, détailler de grandes fines tranches.
Huiler et ailler un plat à gratin.
Dans une casserole, mélanger crème et lait de soja. Ajouter romarin, ail, muscade. Saler, poivrer.
Chauffer sur feu doux une dizaine de minutes.
Retirer le romarin, mixer le mélanger avec l’ail.
Disposer les tranches de butternut dans le plat en salant un peu à chaque couche. Verser la crème.
Enfourner à 180° 25 à 30 min. Vérifier la cuisson avec la pointe d’un couteau.
Verser sur le gratin la levure maltée mélangée aux 5 càs de crème. Répartir graines de courge et noisettes.
Gratiner quelques minutes.

## Butternut et tofu poelés au citron

## - un morceau de butternut- 1 petit bloc de tofu- 2 gousses d'ail- ciboulette fraîche- jus de citron huile sel poivre

Faire dorer à la poele l’ail tranché/pelé à l'huile.
Tailler la butternut en cubes, puis le tofu.

Ajouter la butternut dans la poele et la ciboulette.
Remuer fréquemment. Quand les morceaux commencent à dorer, ajouter le tofu. Arroser de jus de citron.

Butternut mozza/cheddar

- butternut
- fromages vegan qui fondent…
- herbes de Provence
- sel poivre

Faire cuire à la vapeur la butternut en petits cubes Quand ils sont tendres, saler, poivrer, mettre des herbes, transvaser dans un plat à gratin.
Disposer des morceaux de mozzarella et/ou cheddar un peu partout et passer sous le gril.

### [Gratin de butternut au lait de coco](http://www.la-gourmandise-selon-angie.com/archives/2013/10/02/28112932.html)

- 500 g de butternut épluchée

- 1 petit oignon 1 gousse d'ail

- 20 cl de crème soja

- 25 cl de lait de coco

- une poignée de graines de courge

- muscade sel, poivre

Placer dans une casserole la butternut en fines lamelles, verser le lait de coco et 10 cl de crème soja. Ajouter l'oignon et la gousse d'ail finement hâchés. Chauffer à feu moyen.

Ajouter du sel, du poivre et de la muscade.

Lorsque le mélange est à ébullition, compter 10 min de cuisson environ,  en remuant régulièrement.

Verser le tout dans votre plat à gratin, recouvrir de crème soja et enfourner 15 min à 180°C (th.6).

Saupoudrer de graines de courge et placer le gratin sous le grill, pendant 3 minutes.

Courge musquée, pâtes et brocoli

450g macaroni, miniatures

1 courge musquée, épépinée coupéee en dés
1 brocoli ou chou frisé sauté
     2 gousses d'ail
     1/2 c oignon en poudre
     1 cuillère à soupe de jus de citron

     1/4 c poudre de chili
     1/2 de Paprika, fumé

     1/4 tasse de noix de cajou
     3/4 tasse d'eau