

GRATIN DE PÂTES SAUCE BLANCHE

*250g de pâtes rondes
100g de noix grossièrement pilées
250ml de lait de soja non sucré
250ml de bouillon végétal
1 gousse d'ail écrasée
3 c. à s. d'huile d'arachide
3 c. à s. bombées de farine
1 c. à c. de moutarde
5 c. à s. de levure maltée en flocons
sel - poivre
chapelure*

Préparer les pâtes selon les instructions du sachet. Faire chauffer l'huile dans une casserole, y jeter la farine et fouetter, pour faire un roux. Ajouter petit à petit le lait de soja en alternance avec le bouillon végétal, tout en fouettant vigoureusement. Ajouter ensuite la moutarde, la levure, la gousse d'ail écrasée et l'assaisonnement. Laisser mijoter quelques instants. Dans une poêle, faire griller les noix. Mélanger la sauce avec les pâtes et les noix. Placer la préparation dans un plat à gratin, saupoudrer de chapelure et faire dorer au four quelques minutes.