



Recept geschikt voor: 4 stuks | **Moeilijkheid:** 
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** min | **Totale bereiding:** 15 min

Bertyn producten: [Veggie Haché](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Patate gratinée accompagnée d'épinards et de viande hachée végétarienne au BBQ

Ingrediënten

- 4 très grosses pommes de terre de type farineuse (env. 250 grammes par pièce)
- 250 grammes de jeunes pousses d'épinards

- 1 gousse d'ail
- 1 paquet de viande hachée Veggie Premium
- 1 petit paquet de crème d'amande (200 ml)
- huile d'olive extra vierge Verde Salud
- fleur de sel Khoisan

Bereiding

1. Allumer le barbecue (au charbon de bois).
2. Brosser les pommes de terre sous l'eau courante pour les laver.
3. Les sécher délicatement et les badigeonner d'un peu d'huile d'olive et de fleur de sel.
4. Placer les pommes de terre au moins 30 minutes directement sur la grille du barbecue. Les retourner régulièrement.
5. Entre temps, laver les épinards et les laisser égoutter.
6. Hacher l'ail finement et le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
7. Ajouter la viande hachée veggie et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit brune.
8. Ajouter alors les épinards et la crème d'amande en dernier.
9. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les retirer du barbecue et faire une incision sur le dessus au milieu.
10. Retirer un peu de chair et l'émietter, saupoudrer d'un peu de fleur de sel et répartir le mélange aux épinards par-dessus.

Pommes de terre au four

Vous pouvez bien sûr choisir de faire cuire vos pommes de terre au four au lieu des patates gratinées au barbecue. Voici les étapes à suivre :

1. Faire préchauffer le four à 200°C.
2. Enduire les pommes de terre d'un peu d'huile d'olive et de fleur de sel.
3. Faire cuire les pommes de terre au milieu du four (env. 1 heure).

Suivre les étapes 5 à 10 comme décrites ci-dessus.