

Poutine végétalienne (ou non)

de Marie-Ève Tremblay, enseignante de danse

Voici ma proposition de recette végétarienne ou végétalienne: une poutine sauce au miso!

Pour la sauce, je fais la «Sauce gravy Vegan» de *La Cuisine de Jean-Philippe* (facile à trouver sur le web)

<https://www.lacuisinedejeanphilippe.com/recipe/sauce-gravy-vegan/>

Frites: patates tranchées + huile + épices et herbes au choix (cuire à 400 au four)

Légumes: faire sauter des oignons dans une poêle, ajouter du poivron vert et des champignons tranchés

Fromage: fromage en grain (ou tofu en grain pour l'option végétalienne

<https://recettesdemimiblog.wordpress.com/2018/10/21/poutine-vegetalienne/>)

Assembler le tout et bon appétit!