

Parmentier d'épinards et patates douces

250 g de pois chiches cuits
10/12 cl d'eau ou de bouillon
500 g de pommes de terre
1 kg de patates douces
25 cl de lait d'amande ou de riz
Huile d'olive ou courge ou soja
1/2 poireau
1 oignon
1 kg d'épinards
Noix de muscade
120 g de comté
Sel et poivre



Mixez très finement les pois chiches avec 10 cl d'eau ou de bouillon. Il faut obtenir une belle sauce bien fine et assez épaisse (un peu comme une béchamel !). Si besoin, ajoutez plus de bouillon ou d'eau. Faites cuire les patates douces et les pommes de terre avec leur peau, au cuit vapeur entre 34 et 40 minutes. Pendant ce temps, ne vous endormez pas sur vos lauriers. Dans une casserole, faites cuire 10 minutes environ le demi-poireau et l'oignon haché en remuant souvent. Ajoutez ensuite les épinards bien lavés et égouttés. Salez, poivrez, couvrez et comptez 4/5 minutes. Sans vous brûler, pelez les patates et les pommes de terre. Passez-les toutes dans un moulin à purée et ignorez leurs supplications, même si elles se débattent. Récupérez la pulpe dans un saladier, ajoutez sel, poivre, huile de votre choix, et lait d'amandes ou de riz. Mélangez et obtenez une purée ni trop molle, ni trop dure. Salez, poivrez, muscadez. Dans un plat huilé, déposez une couche de purée de patates. Déposez des épinards par-dessus, ajoutez de la sauce au pois chiche et recouvrez aussi bien que possible de purée. Ajoutez encore un peu de sauce, quelques gouttes d'huile, et du comté en tranches fines par-dessus. Enfourez à 180 °C pour 25/30 minutes de cuisson.

La sauce aux pois chiches remplace la béchamel !