

TOURTE AU TOFUMÉ

*250g de pâte brisée ou feuilletée
1 oignon en rondelles
3 pommes de terre en dés
150g de tofumé en dés
sel - poivre
200ml de lait de soja
3 c. à s. de fécule de maïs
1 c. à s. d'huile d'arachide*

Faire rissoler l'oignon dans une poêle, ajouter les dés de pommes de terre et le tofumé, assaisonner selon le goût, couvrir et laisser cuire une bonne demi-heure à feu doux. Étendre la pâte dans un moule préalablement huilé et y déposer la garniture de légumes. Mélanger le lait de soja à la fécule, assaisonner de sel et de poivre, verser le tout sur la pâte et faire cuire la tourte dans un four préchauffé à 200° pendant une vingtaine de minutes.