

CHAUSSENS À LA COMPOTE DE RHUBARBE

*500g de rhubarbe
200g de sucre brun
250g de farine
1 pincée de sel
20g de levure
12cl de lait de soja sucré
10g de sucre
50g de margarine vegan*

Couper la rhubarbe en tronçons et la faire cuire avec le sucre une vingtaine de minutes. Tamiser la farine dans une terrine, faire un puits, ajouter le sel, puis délayer la levure et le sucre dans le lait de soja tiédi, et les verser sur la farine. Débiter la margarine en petits morceaux, les déposer sur le liquide, puis pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Si la pâte est trop sèche, ajouter un petit peu d'eau. Couvrir la terrine d'un linge et laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Couper la pâte en 10 portions, puis abaisser chacune d'entre elles en carrés de 12x12cm. Placer au centre deux à trois c. à s. de compote, replier en triangle et souder solidement les bords (par pression). Lustrer les chaussons de lait de soja et les faire cuire dans un four préchauffé, sur la plaque à pâtisserie huilée et farinée, pendant une vingtaine de minutes, à 200°.