

# TOURTE AUX POIREAUX

*250g de pâte feuilletée  
3 gros blancs de poireaux  
1 oignon haché  
1 c. à s. d'huile d'arachide  
5 c. à s. de crème de soja  
sel - poivre - muscade*

*Rissoler l'oignon quelques instants dans l'huile d'arachide. Ajouter les poireaux coupés en fines lamelles, recouvrir et laisser étuver un bon quart d'heure. Mouiller avec la crème de soja et assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade. Étendre la pâte feuilletée dans un moule à tarte huilé, y verser la préparation et faire cuire de 15 à 20 minutes au four à 220°. Consommer chaud ou froid.*