

# BRUSCHETTAS

## **Pour le pain**

1 oignon haché  
1 c. à s. d'huile d'olive  
300g de farine  
200g de pommes de terre cuites  
1 c. à c. de sel  
2 c. à c. de levure sèche  
1/2 c. à c. de paprika  
150ml de lait de soja non sucré  
1 c. à s. de fécule de maïs  
30g de margarine fondue  
graines de carvi

## **Pour la garniture**

4 tomates  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
sel - poivre - origan

*La veille, préparer le pain. Chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'oignon.*

*Écraser finement les pommes de terre et les mélanger à la farine, au sel et au paprika. Faire tiédir le lait de soja, y délayer la levure et la fécule et verser sur la farine. Ajouter également la margarine fondue, et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et qui ne colle pas aux doigts. Si nécessaire, ajouter de la farine.*

*Étendre la pâte en un disque de 25cm de diamètre, saupoudrer de graines de carvi et enfourner une bonne demi-heure à 250°.*

*Le lendemain, griller les légumes et les gousses d'ail. Piler l'ail avec un peu d'huile d'olive. Couper les tomates et les oignons, assaisonner de sel, de poivre et d'origan. Couper le pain en portions et le réchauffer au four une dizaine de minutes. Tartiner d'ail à l'huile d'olive et servir nappé de tomates.*