

# TOURTE AU CHOU ROMANESCO

*300 g de pâte feuilletée  
1 chou romanesco  
4 carottes  
5 épis de maïs nain  
30 g de margarine végétale  
3 c. à s. bombées de farine  
250 ml de lait de soja non sucré  
30 g de levure maltée en paillettes  
sel-poivre  
1 c. à c. de condiment au basilic  
un peu de margarine végétale*

*Abaisser la pâte feuilletée dans un moule à tarte.*

*Porter 2 litres d'eau à ébullition et y faire cuire pendant 10 minutes les bouquets de chou romanesco. Les égoutter et les réserver. Couper les carottes en deux ou en trois dans le sens de la longueur, et les ébouillanter à leur tour pendant 10 minutes.*

*Préparer une sauce blanche avec la margarine, la farine, le lait de soja et 250 ml de jus de cuisson des légumes. Ajouter la levure et l'assaisonnement. Verser la sauce sur la pâte, et y enfoncer les bouquets de chou romanesco. Intercaler les carottes et les épis de maïs.*

*Préchauffer le four à 200° et y enfourner la tourte, surmontée de quelques noisettes de margarine, pendant 20 minutes environ. Servir chaud.*