

SALADE CHAUDE DE POMMES

Salade

4 pommes reinettes
100 g de tofu fumé
1 bol de croûtons de pain à l'ail
20 g de margarine végétale

Garniture

600 g de pommes de terre
50 g de crème fraîche de soja
1 bol d'épinards prêts à l'emploi
sel-poivre-muscade

Couper le tofumé en minces lanières et les faire dorer dans la margarine. Détailler les pommes en tranches et enlever le centre. Les ajouter au tofumé et bien mélanger pour les enrober de graisse. Laisser cuire à feu très doux pendant une demi-heure. Au moment de servir, ajouter les croûtons de pain.

Pour la garniture, cuire les pommes de terre à l'eau salée pendant un quart d'heure. Les écraser ensuite en purée, avec les épinards et la crème fraîche de soja. Assaisonner de sel, de poivre et de beaucoup de muscade.

A l'aide d'une poche à douille, déposer sur la plaque à pâtisserie huilée des petits tas de purée et les faire rôtir au four pendant un quart d'heure à 210°.