

# TOURTE AU QUINOA

## **Pâte brisée**

300 g de farine  
1 pincée de sel  
120 g de margarine  
75 cl d'eau

## **Garniture**

200 g de quinoa  
(ou moitié quinoa, moitié millet)  
3 gros oignons hachés  
huile d'arachide  
400 ml de bouillon végétal  
400 g de chair de potiron  
3 c. à s. de crème fraîche végétale  
sel-poivre  
1 flacon de "gratin de soja"

*Préparer une pâte brisée: mélanger la farine, le sel et la margarine du bout des doigts jusqu'à obtenir une chapelure, ajouter l'eau et pétrir quelques instants pour obtenir une pâte lisse et brillante. Abaisser la pâte dans un moule à tarte huilé, utiliser les restes de pâte pour confectionner une tresse décorative que vous collerez sur les bords de la tourte.*

*Chauffer un peu d'huile dans une casserole et y faire cuire à feu très doux les oignons pen-*

*dant une demi-heure. Ajouter les grains de quinoa (ou de millet) préalablement rincés et verser le bouillon végétal. Cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.*

*Dans une autre casserole, chauffer un peu d'huile et faire cuire la chair de potiron jusqu'à obtenir une purée. Hors du feu, ajouter la crème de soja et assaisonner selon le goût.*

*Déposer sur l'abaisse la purée de potiron, puis étendre par-dessus le quinoa aux oignons. Verser le "gratin de soja" et lisser soigneusement. Déposer éventuellement, en guise de garniture, un morceau de tresse de pâte replié sur lui-même. Cuire la tourte pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 210°.*